ACQUISTATO IL .....

"Borgo alla Terra" Chianti Colli Senesi DOCG 2024 2024

Il buon Chianti delle colline senesi



Borgo alla Terra è un Chianti che appartiene alla denominazione dei Colli Senesi, DOCG. Un'area collinare ben circoscritta che abbraccia la città di Siena, coprendo la zona sud-ovest del Chianti Classico DOCG, ossia dell'area storica della denominazione. Le norme di produzione sono addirittura più rigide, se paragonate a quelle del Chianti tradizionale. Maggiore selezione, per un'elevata qualità del prodotto finale. Il taglio di partenza è semplice. Sangiovese al 90%, Canaiolo per la parte restante. In cantina, "Quelli del Geografico" fanno uso di tecniche moderne di vinificazione, per esprimere tutto il fascino fruttato ma rustico di un Chianti di grande qualità. Obbiettivo raggiunto perfettamente. Basta stapparne una bottiglia per rendersene conto. Al naso, aromi intensi di ciliegia matura, frutti di bosco, anice e perfino lievi sentori di spezie. In bocca si rivela un rosso piacevolmente sapido ed elegante, con ricordi evidenti di marmellata di lamponi e una punta di erbe aromatiche. Il tutto ben equilibrato da tannini vellutati e ben maturi. Un rosso perfetto per accompagnare una gustosa merenda toscana, con salumi e pane sciapo.

Quella del Chianti Geografico è una bella storia di passione e di attaccamento al proprio territorio. Una cooperativa nata grazie all'iniziativa di 17 viticoltori lungimiranti, "Quelli del Geografico", che già nel 1961 capirono l'importanza dello straordinario rapporto tra un vino e il suo territorio di produzione. Da quei diciassette iniziali, oggi si è arrivati addirittura a sessanta. Sono cresciuti i numeri ma non è mutata la passione per le proprie origini e per il principe dei vitigni della regione, il Sangiovese che continua a essere protagonista assoluto in cantina. Oggi il Chianti Geografico è parte del gruppo Piccini che lo ha acquistato per non rischiare che la memoria di quel gruppo di bravi viticoltori andasse perduta.

La Vigna

Terreno	Argilloso sabbioso con ciottoli
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 90%, Canaiolo 10%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	Colli Senesi è un'area collinare ben circoscritta che abbraccia la città di Siena, coprendo la zona sud-ovest del Chianti Classico DOCG. Le norme di produzione sono più inflessibili se paragonate al Chianti tradizionale; ciò comporta una maggiore selezione, necessaria per raggiungere una migliore qualità. Facciamo uso delle più moderne tecniche di vinificazione per esprimere tutto il fascino fruttato ma rustico di un Chianti di grande qualità.
Sensazioni	Il naso rivela aromi intensi di ciliegia matura, frutti di bosco, anice e lievi sentori di spezie. Al palato è sapido ed elegante, marmellata di lamponi e una punta di erbe aromatiche mediterranee si uniscono sul palato a tannini vellutati.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821