

Sunando Vall

ACQUISTATO IL

"Borgo alla Terra" Chianti Colli Senesi DOCG 2024

2024

Il buon Chianti delle colline senesi

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

II 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 II 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.