



ACQUISTATO IL

Chianti DOCG 2024

2024

Il buon Chianti di casa Piccini

*Svinando*

La storia della famiglia Piccini è strettamente legata a quella del Chianti. Quella che oggi è una grande impresa, alla fine dell'800 era un piccolo vigneto nel cuore della denominazione. Per questo è sempre un piacere assaggiare un Chianti DOCG, come questo, frutto dell'esperienza di una storica famiglia. Nello specifico si tratta di un taglio di Sangiovese in netta prevalenza, con una parte di Ciliegiolo e una di Canaiolo, entrambe al 5%. Solo i grappoli migliori vengono selezionati e avviati alla vinificazione che prevede l'uso di contenitori in acciaio inox a temperatura controllata. Segue una lunga macerazione sulle bucce, per estrarre tutto il colore e gli aromi, durante la quale vengono effettuati frequenti rimontaggi, per ottenere un gusto più delicato ed elegante. Il Chianti Piccini, caratterizzato dalla sua inconfondibile etichetta, nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino intenso, con profumi intensi e persistenti di frutta rossa matura. In bocca si rivela un vino ben strutturato e morbido. Con tannini soffici e sentori distinti di frutta rossa.

Si definiscono, a ragione, "La famiglia italiana del vino". Del resto quella che oggi è un'impresa enorme che ruota attorno al lavoro di 7 cantine, in Toscana ma non solo, e che è in grado di mettere sul mercato milioni di bottiglie di vino ogni anno, nasce da un unico piccolo appezzamento a Poggibonsi. Lo acquistò nel 1882 Angiolo Piccini che fondò la propria azienda con sua moglie, Maria Teresa Totti. Da quel piccolo terreno, 7 ettari in tutto, vennero prodotti i primi fiaschi in paglia di Chianti. Il resto è storia, lavoro e impegno. Oggi a guidare l'azienda c'è Mario Piccini, quarta generazione della famiglia. Con lui, le sorelle Martina ed Elisa e i figli Ginevra, Benedetta e Michelangelo, tutti coinvolti in prima persona nelle attività aziendali. Cinque delle sette tenute che fanno capo alla famiglia sono coltivate seguendo i principi dell'agricoltura biologica.

La Vigna

Terreno argilla con scheletro

Esposizione Nord Est

Allevamento Spalliera con potatura cordone speronato

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve 90% Sangiovese, 5% Ciliegiolo, 5% Canaiolo

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di carne

Vinificazione Le migliori uve Sangiovese Ciliegiolo e Canaiolo, vitigni tipici del territorio toscano, sono selezionate e vinificate a temperatura controllata in tini di acciaio con lunga macerazione e rimontaggi, allo scopo di ottenere un gusto più delicato ed elegante.

Sensazioni Il Chianti Piccini Arancio, caratterizzato dal grande successo della sua inconfondibile etichetta, si presenta con un colore rosso rubino intenso e un profumo deciso e persistente di frutta rossa matura. È un vino ben strutturato, morbido, dai tannini soffici, con sentori distinti di frutta rossa.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821