



ACQUISTATO IL .....

"Collezione Oro" Chianti Riserva DOCG 2022

2022

## Un elegante rosso toscano

*Svinando***La Vigna****Terreno** argilla con buona presenza di scheletro friabile.**Esposizione** Sud Ovest**Allevamento** Spalliera con potatura cordone speronato.**Densità imp.** 4500**Il Vino****Tipologia** Vino rosso fermo**Provenienza** Toscana**Uve** Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 10%**Gradazione** 13.5% vol**Temp. Servizio** 18 gradi**Quando Berlo** entro 5 anni**Abbinamento** Menu di carne**Vinificazione** Solo le migliori uve Sangiovese e Cabernet, selezionate durante la vendemmia, sono destinate a "Collezione Oro". Dopo aver raggiunto la loro ideale maturazione, le uve vengono vinificate separatamente a temperatura controllata e sottoposte a lunga macerazione. Affinamento di 9 mesi, 70% in botti di rovere e 30% in barriques.**Sensazioni** Bouquet intensamente fruttato e persistente, il sapore si diffonde sinuoso con tenui note di vaniglia e una punta speziata nel finale. Caldo al palato con tannini morbidi, "Collezione Oro" si manifesta vellutato, ricco in struttura e con un lungo finale. E' un vino di profonda complessità, armonioso ed elegante.

Prendi una generosa porzione di Sangiovese, circa il 90%, uva sana e perfettamente matura, sia chiaro. Aggiungi ora una parte di Cabernet Sauvignon, il vitigno miglioratore per eccellenza. Il risultato non può che essere un grande rosso, come questo Collezione Oro, Chianti Riserva DOCG proposto da Piccini. Le uve vengono vinificate separatamente a temperatura controllata e sottoposte a una lunga macerazione per estrarre tutto il colore e gli aromi migliori. Quindi, dopo la svinatura, il vino viene lasciato riposare per un periodo di almeno 9 mesi in legno. Una parte, circa il 70%, viene messa in grandi contenitori di rovere. Il rimanente 30%, invece, passa in barrique per acquisire una maggiore ricchezza e complessità aromatica. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino non eccessivamente profondo. Al naso presenta un bouquet intensamente fruttato e persistente. In bocca, invece, è ricco e gratificante, con leggere note di vaniglia e una punta di spezie nel finale. Caldo, piacevolmente alcolico, ha tannini morbidi che lo rendono ideale compagno di pranzi e cene dove la carne, meglio se alla griglia, è assoluta protagonista.

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.

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