ACQUISTATO IL .....

Chianti DOCG Riserva 2020 2020

Il buon toscano che non delude le aspettative



Non si corre certo il rischio di rimanere insoddisfatti, quando si porta in tavola una bottiglia come questa. Il Chianti DOCG Riserva proposto da Vecchia Cantina di Montepulciano non delude le aspettative. Prodotto prevalentemente con uve Sangiovese provenienti dai vigneti dei soci conferitori della cantina della provincia di Siena e Arezzo, questo rosso nasce da una lavorazione accurata. Diraspatura e pigiatura, poi macerazione di circa 10 giorni e fermentazione in acciaio Inox a temperatura controllata. Dopo la svinatura, due anni di maturazione in cantina permettono a questo Chianti di raggiungere la giusta maturazione e piacevolezza. Rosso rubino con riflessi ancora violacei, questo vino offre un bouquet gradevolmente fruttato, con note di piccoli frutti rossi e spezie dolci dovute all'affinamento in botti di rovere. In bocca è pieno e di buon corpo. Gradevolmente equilibrato, ha un finale lungo e piacevole. Ottimo vino da abbinare a piatti semplici della tradizione toscana, dai salumi e i formaggi, fino alla classica costata alla griglia.

Per chi arriva a Montepulciano percorrendo la via Provinciale è difficile non scorgere la sagoma della Vecchia Cantina di Montepulciano. Si trova lì da cinquanta anni a ricordare a tutti che quando le cose si fanno con passione, non importa se in piccolo o in grande, i risultati arrivano. Nata nel 1937, è la più antica cooperativa della Toscana e certamente la più grande del territorio. Fondata su iniziativa di quattordici produttori , oggi conta sulla collaborazione di circa 400 soci, uniti da una grande passione e da un obiettivo comune: garantire prodotti di qualità a un prezzo accessibile. Ovviamente nel rispetto della tradizione e dell'ambiente. Lo fanno, alla grande, potendo contare su oltre 1.000 ettari vitati, in Toscana ma non solo. Nella gamma dei loro vini, infatti, oltre a diversi "di Montepulciano", rossi e Nobili, si trovano belle etichette rappresentative di altre zone, come il Chianti, ma anche di altre regioni, come l'Umbria.

La Vigna

Terreno	Autoctono medio impasto.
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot e cordone speronato.
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Prevalentemente Sangiovese
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vinificazione: diraspapigiatura. Fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione, durata complessiva 10 giorni, in vasche di acciaio inox
Sensazioni	Bouquet: immediato e franco, con spiccate note di frutti a bacca rossa e, successivamente all'invecchiamento in botti di rovere, piacevoli sentori di vaniglia. Gusto: di buon impatto al palato, rivela notevole corpo e ottimo equilibrio tra i suoi componenti. Nel finale si avverte una piacevole nota tannica.

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