ACQUISTATO IL .....

Chianti Classico DOCG Berardenga 2023 2023



Sinonimo di Chianti Classico

Fèlsina è sinonimo di Chianti Classico. I vigneti da cui provengono le uve usate per questo elegante rosso si trovano a Castelnuovo Berardenga, nella parte Sud orientale dell'area Classica del Chianti. Orientati quasi esclusivamente a Sud-Ovest per godere del sole più caldo e intenso, si estendono tra i 320 e i 420 metri sul livello del mare. Terreni piuttosto eterogenei che, uniti alle diverse esposizioni e all'elevata pendenza dei vigneti, costringono i tecnici della cantina a prevedere diversi passaggi durante la vendemmia. La raccolta, comunque, avviene sempre entro le prime tre settimane di ottobre. Fermentazione a temperatura controllata, l'intero processo di macerazione avviene in vasche di acciaio e si protrae per circa due settimane, con follature automatiche e rimontaggi giornalieri. Maturazione in botti di rovere di Slavonia di media capacità e, in parte, in barrique di secondo e terzo passaggio. Il tutto per un periodo di circa 12 mesi. Segue l'assemblaggio e l'imbottigliamento. Colore rosso rubino con buona intensità, al naso rivela un profumo fruttato, fine ed elegante dove predomina la frutta di sottobosco, accompagnato da sentori di spezie. In bocca si conferma l'anima fruttata, con una giusta tannicità e un retrogusto persistente.

La storia di Fèlsina inizia nel 1966, quando Domenico Poggiali acquistò la fattoria e scelse di investire sulla qualità del vino. Nel volgere di pochi anni, gli ettari a vite diventarono più di quaranta e cambiarono anche l'anima e l'organizzazione dell'azienda. Posizionata tra le ultime propaggini dei monti del Chianti e la parte iniziale della valle dell'Ombrone, oggi Fèlsina si sviluppa su un'estensione di circa 600 ettari, di cui 95 a vigna. Ne nascono vitigni in grado di esprimere le diverse particolarità del terroir di questo angolo di Toscana. Del resto i poderi di Fèlsina, sviluppatisi in più di mille anni, costituiscono ancor oggi l'unità colturale di base del lavoro. E la principale preoccupazione è la difesa della fertilità naturale del terreno, che viene salvaguardata lavorando in un contesto di sperimentazione che va dalla biodinamica alle più moderne tecnologie e innovazioni rese disponibili a livello mondiale. Grazie a questa mentalità, oggi a Fèlsina sono presenti svariati cloni di Sangiovese e portainnesti piantati in territori molto eterogenei. Questo consente ai tecnici della cantina di disporre, come pittori, di una tavolozza dalle infinite sfumature e possibilità. In più boschi, campi seminati a cereali, oliveti, macchia, fossi e corsi d'acqua, i campi più piccoli della riserva di caccia coltivati a erba medica, lupinello, saggina, girasole e favino. Tutto concorre alla salvaguardia della biodiversità.

La Vigna

Terreno	Terreno a composizione mista di arenarie, alberese misto a pillola alluvionale
Esposizione	Est
Allevamento	Spalliera con potatura a cordone speronato e guyot
Densità imp.	5400

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	SANGIOVESE 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Macerazione in acciaio per 12-15 giorni. Invecchiamento 12 mesi in botti di rovere di slavonia e in piccola percentuale in barrique di 2° e 3° passaggio. Affinamento 3 mesi in bottiglia
Sensazioni	Colore rosso rubino. Sentore fruttato dove predomina frutta di sottobosco e spezie. Retrogusto persistente

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