ACQUISTATO IL .....

Chianti Colli Senesi DOCG Farnetella 2021 2021



Morbido e piacevolmente fruttato

Nasce da uve Sangiovese, in prevalenza, e Merlot, in piccola parte, questo Chianti Colli Senesi DOCG. Vitigni selezionati negli appezzamenti aziendali di Farnetella, nel comune di Sinalunga. Ci troviamo a Sud di Siena e a Nord di Montepulciano. Del resto qui, in questo angolo fortunato di Toscana, il Sangiovese è in grado di dar vita a uve di grande concentrazione e ricchezza. Merito dei suoli, unici nel loro genere, ma anche di un clima temperato e di esposizioni eccellenti. In questo caso i vigneti si trovano su un altopiano ben ventilato, con altezze comprese tra i 220 e i 560 metri sul livello del mare. Dopo la svinatura, a fine fermentazione, il vino viene passato in botti di piccola, media e grande capacità. Questa fase di maturazione si plounga per circa 8-12 mesi, seguiti da almeno altri 3 mesi di affinamento in bottiglia. Ne deriva un vino caratterizzato da un colore rosso rubino intenso, con tonalità violacea. Al naso rivela profumi fruttati di sottobosco, note di anice e liquirizia dolce, tipiche del Sangiovese coltivato in questa zona. Il tutto ben integrato con una leggera speziatura. In bocca è morbido, con buon retrogusto di frutta e leggera vaniglia.

Il Castello di Farnetella e? una tenuta di 432 ettari, di cui 56 coltivati a vigneto, nel comune di Sinalunga in provincia di Siena. Il toponimo Farnetella trae origine dalla farnia, albero della famiglia delle querce che cresce in grande quantita? nella zona e che è anche visibile nello stemma del paese e dell'azienda, simbolo di forza e longevita?. Dal 1981, Castello di Farnetella fa parte del gruppo si belle aziende che fanno capo alla famiglia Poggiali, proprietaria della fattoria di Fe?lsina a Castelnuovo Berardenga.

La Vigna

Terreno	Sabbie stratificate e limo con piccola presenza di argilla
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera e Guyot
Densità imp.	5400

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	SANGIOVESE 92%, MERLOT 8%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione a 28/30 gradi-macerazione 10/12 giorni. Passaggio in botti di piccola, media,grande capacita'. Affinamento in botte 8/12 mesi 3 mesi in bottiglia
Sensazioni	Profumi fruttati di sottobosco, anice, liquirizia ben integrata ad una leggera speziatura. Morbido al palato con retrogusto di frutta e vaniglia

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