ACQUISTATO IL .....

Chianti Riserva DOCG 2018 2018



Elegante Riserva

Astorre Noti è un marchio di Vecchia Cantina di Montepulciano che nasce dalla partnership tra la più antica cooperativa della Toscana e Alma Wines. Tradizione, modernità e sostenibilità per vini che rappresentano l'eccellenza della Toscana. In questo caso si tratta di un elegante Chianti Riserva DOCG, prodotto a partire da una lavorazione in purezza di uve Sangiovese. Il vitigno più rappresentativo della regione, in questo caso, viene lavorato già poche ore dopo l'arrivo in cantina, così da preservare al meglio tutte le sue caratteristiche migliori. La vinificazione ha inizio con la fase di pigiatura soffice a cui segue quella di macerazione e fermentazione. Occorrono circa 15 giorni perché le bucce cedano tutto il colore, gli aromi e i tannini più nobili. A quel punto, dopo la svinatura e la fermentazione malolattica, segue una lunga fase di affinamento. Ben 18 mesi in cui il vino riposa in botti di rovere di Slavonia. Poi, dopo l'imbottigliamento, altri 6 mesi di affinamento in cantina precedono la definitiva messa in commercio. Colore rosso rubino tendente al granato, questo Chianti Riserva rivela un bouquet particolarmente intenso, con note di ciliegia marasca e mora. In bocca, invece, il gusto è ben bilanciato, con tannini morbidi ed eleganti e un finale lungo. E' il vino che ogni buon appassionato di griglia sogna di avere a disposizione mentre le braci sfrigolano allegramente sotto a una bistecca spessa con l'osso. Perfetto anche con la cacciagione o i formaggi stagionati.

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	argillo-tufaceo
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	guyot e cordone speronato
Densità imp.	2500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vinificazione: pigiatura soffice delle uve con fermentazione e macerazione per circa 15 giorni ad un massimo di 28 °C. Segue affinamento per 18 mesi in botti di rovere di Slavonia e 6 mesi in bottiglia
Sensazioni	Colore: rosso rubino tendente al granato. Aroma: intenso, con note di marasca e mora ben evidenti. Gusto: ben bilanciato con tannini morbidi ed eleganti, con finale lungo. Abbinamento: cacciagione, pasta, carne grigliata, BBQ e formaggi stagionati

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