ACQUISTATO IL .....

Chianti Colli Fiorentini DOCG 2020 2020

Potenza rustica ed eleganza

Dici Chianti e pensi alla Toscana. Dici Toscana e non puoi non pensare alle dolci colline del Chianti. L'etichetta proposta qui da Uggiano è la perfetta sintesi di tutto questo. Chianti dei Colli Fiorentini DOCG, questa particolare denominazione rappresenta circa il 5% della produzione totale del Chianti. L'interpretazione di Uggiano nasce da un assemblaggio di Sangiovese, in larghissima maggioranza, circa il 90% e Cabernet Sauvignon per la parte restante. Un taglio classico che aggiunge alla rustica potenza del vitigno toscano per eccellenza, quel tocco di classe che solo il nobile francese sa dare. In cantina si inizia con una fase di fermentazione e macerazione delle bucce della durata di circa 10-15 giorni. Poi, dopo la svinatura, il vino viene passato per un breve periodo in botti di legno da 30 e 60 ettolitri, dove riposa per circa 8 mesi. Viene quindi passato in serbatoi di acciaio inox, dove riposa fino al momento dell'imbottigliamento. Colore rosso rubino vivace, al naso rivela un profumo gradevole e persistente, con netti sentori di viola, ciliegia ed amarena. Il tutto accompagnato da richiami leggeri di spezie. In bocca, infine, è armonico e asciutto, con un finale pulito piacevolmente persistente. Se sulla tavola si trova una bottiglia di Chianti, in cucina è di rigore che la griglia sia ben calda e la carne tagliata spessa. "Viva la ciccia!", come direbbe un famoso macellaio.

Che c'entra Bergamo con la Toscana, e con il Chianti? Moltissimo nel caso di Uggiano. Un gruppo di imprenditori lombardi con la passione per il vino made in Toscana inizia negli anni '70 a dar forma a Uggiano, mossi da una passione sincera per i vini del territorio. Ispirati dall'enologo di scuola francese Giuseppe Losapio, i protagonisti della nostra storia intraprendono un percorso di crescita che nel '76 li conduce a un primo importante ampliamento e al trasferimento nella verde località di San Vincenzo a Torri (FI), nel cuore della Toscana. Oggi nuove leve hanno raccolto l'eredità di Losapio, e il discorso sul vino toscano è condotto con il medesimo rigore, e con una passione che in Uggiano mai è venuta meno.

La Vigna

Terreno	Medio calcareo con frazioni di argilla
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	90% SANGIOVESE, 10% CABERNET SAUVIGNON
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione con macerazione di 10-15 giorni. Controllo della temperatura a 26-28°C. Lieve passaggio in botte di legno da 30/60 Hl per 6-8 mesi. Conservazione in serbatoi di acciaio inox prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per 6-8 mesi.
Sensazioni	Colore rosso rubino vivace. Il profumo è molto gradevole e persistente con sentori di viola, ciliegia ed amarena, accompagnati da richiami leggermente speziati. Al palato è armonico ed asciutto. Finale pulito con 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821