ACQUISTATO IL .....

"Lucere" Chianti Riserva DOCG 2021 2021



Carattere forte e sincero

Non è un caso se il Chianti è tra i vini rossi più amati al mondo. Basta stapparne una bottiglia per capire che il toscano per eccellenza è un favoloso ambasciatore del suo territorio. Scontroso come ogni buon toscano, ha quel tocco di rusticità che piace e un carattere forte e sincero. Uggiano lo propone qui in una versione Riserva, il Lucere, che nasce da un assemblaggio di Sangiovese al 90% e Canaiolo per la parte restante. Fermentazione con macerazione a temperatura controllata e maturazione in botti di rovere di Slavonia da 30 ettolitri per circa 8 mesi, questo rosso ha tutte le carte in regola per regalarci una serata di puro piacere. Appena versato nel calice scopriremo un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino con sfumature granato. Al naso il bouquet è complesso, con note di amarena, frutti di bosco e viola mammola. In bocca è giustamente tannico ma ben equilibrato grazie a un ricco frutto maturo. Sulla tavola non si può sbagliare. Basta che il piatto sia toscano e verace. Ottimo con i classici pici e le tagliatelle al sugo, la ribollita e le buone zuppe toscane. Ma anche con le carni arrosto, i crostini o i salumi toscani.

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% CANAIOLO
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione con macerazione di 10-15 giorni. Controllo della temperatura a 28-30°C. In botti di rovere di Slavonia da 30 HL per 6-8 mesi. Conservazione in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia di 3 mesi minimo.
Sensazioni	Bel colore rosso rubino con sfumature granate. Bouquet complesso con note di amarena, frutti di bosco e viola mammola. Ottima consistenza e rotondità al palato con un retrogusto persistente e gradevolmente tannico.

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