



ACQUISTATO IL .....

Chianti Colli Senesi DOCG 2021

2021

## Orgogliosamente tipico



Azienda Agricola San Benedetto propone questo rosso del territorio. Un Chianti Colli Senesi DOCG, figlio di una lavorazione di uve Sangiovese al 95%, con una piccola aggiunta di uve Canaiolo e Colorino. Questi ultimi vitigni tipici della regione, utilizzati talvolta per ingentilire il rustico Sangiovese, principe di questa denominazione. Non a caso questo rosso appartiene a quel ristretto gruppo di autentici Chianti orgogliosamente tipici, vinificati in contenitori di cemento e poi affinati in botti di rovere da 30 ettolitri. Uno stile inconfondibile che è facile da riconoscere fin dal primo sguardo. Nel bicchiere, infatti, questo Chianti si presenta di un bel colore rosso rubino brillante. Al naso si scopre un vino piacevolmente fruttato, con evidenti note di ciliegia, prugna e lievi sentori floreali. In bocca, invece, si rivela un vino dotato di grande struttura ma, allo stesso tempo, anche un rosso morbido e piacevolmente beverino. Quando sulla tavola si stappa un rosso come questo, come minimo dalla cucina ci si aspetta di ricevere una bella bistecca al sangue, con il suo tipico contorno di fagioli bianchi. Viva la ciccia!

Visitando il sito Internet dell'Azienda Agricola San Benedetto, in quel di San Gimignano, si scopre una bella realtà fondata addirittura nel 1826. In quel tempo, la famiglia Giannelli conduceva un piccolo podere con vigne, olivi e bestiame in località San Benedetto. Questo podere, chiamato "podere Casaccia", è stato gestito con l'antico sistema della mezzadria fino agli anni 60, quando i fratelli Dario e Giuseppe, con i rispettivi figli, decisero di acquistare il primo fazzoletto di terra. Nel 1975, dunque, proprio su questo terreno, fu costruita la prima parte della cantina con il nome di Azienda Agricola Giannelli. Il resto è storia di un "ordinario successo imprenditoriale" che ha portato all'acquisizione di nuovi vigneti e alla costruzione di una cantina più grande, con attrezzature moderne. Si arriva così al 1998, quando l'azienda prende l'attuale nome di Azienda Agricola San Benedetto. Nome nuovo, stesso obiettivo di sempre: produrre vini di qualità e territoriali.

### La Vigna

**Terreno** medio impasto tendente all'argilloso

**Esposizione Allevamento** cordone speronato/archetto toscano

**Densità imp.** 4500

### Il Vino

**Tipologia Provenienza** Toscana

**Uve** Sangiovese 95%, canaiolo e colorino 5%

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** 4 anni

**Abbinamento** Menù di Carne

**Vinificazione** Appartiene a quel ristretto gruppo di autentici chianti di marcata tipicità, prodotto con le migliori uve sangiovese, colorino e canaiolo, viene vinificato in contenitori di cemento e poi affinato in botti di rovere da 30 HI per circa

**Sensazioni** Colore: rosso rubino brillante. Olfatto: fruttato con evidenti note di ciliegia, prugna e lievi sentori floreali. Gusto: di struttura, ma morbido e scorrevole