ACQUISTATO IL .....

Chianti Superiore DOCG 2024 2024



Quasi un secolo di storia

Un Chianti, Classico nei fatti se non per provenienza, che nasce da una sapiente combinazione di Sangiovese e vitigni internazionali. Chianti Superiore DOCG, una denominazione che vanta quasi un secolo di storia, un vino caratterizzato da una piacevole bevibilità, grande freschezza, e un profondo legame con il suo territorio di origine. In questo caso la vendemmia inizia con la raccolta delle varietà internazionali per finire con il Sangiovese, più tardivo, che giunge a maturazione tra la fine di settembre e la metà di ottobre. Le uve raccolte, all'arrivo in cantina, iniziano il loro percorso con una fase di macerazione della durata di 7-8 giorni, per estrarre al meglio colore e tannini soffici. Segue la fermentazione e, dopo la svinatura, la malolattica, che in genere avviene nel mese di novembre. Segue un affinamento in serbatoi di acciaio inox e l'imbottigliamento. Colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso questo Chianti si rivela particolarmente ricco, con note fruttate di marasca, erbe aromatiche e sensazioni balsamiche. In bocca è morbido e avvolgente, con tannini vellutati e un finale lungo e sapido. E' il vino da proporre con la classica bistecca alla griglia o con formaggi saporiti e salumi della tradizione. Impossibile restare delusi.

"Sopra un alto colle della Toscana, non distante da Siena e Perugia, sorge l'antica cittadina di Cortona". E' con queste parole che sul sito dell'azienda Santa Cristina viene introdotta la sua straordinaria collocazione. La cantina deve il suo nome al rosso Santa Cristina, storico vino simbolo dell'azienda. Nata nel 2006, nel tempo l'azienda - parte del gruppo Antinori - è divenuta punto di riferimento per gli esperti di settore. E non solo. Grazie alla cura posta da sempre in ogni lavorazione in campo e, ovviamente, l'ottimo lavoro in cantina, sia con varietà autoctone che internazionali. Nascono così buoni vini del territorio, contraddistinti dallo stesso stile artigianale. Realizzata su progetto dello studio Hydea di Firenze, Santa Cristina presenta una struttura architettonica moderna, concepita secondo criteri di minimo impatto ambientale nel rispetto del territorio circostante.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	sangiovese e altri vitigni
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve raccolte, all'arrivo in cantina, hanno effettuato processi di vinificazione differenziati; parte ha avuto una macerazione di 7-8 giorni, con temperature massime di 25 °C, per esaltare l'estrazione di tannini soffici e il mantenimento degli aromi fruttati dell'uva. L'altra parte, la più consistente, ha effettuato una macerazione più lunga, di 10-12 giorni con temperature di 30 °C e bagnature soffici, in modo da aumentarne la complessità gustativa. Dopo la fermentazione malolattica, avvenuta nel mese di novembre, il vino ha affinato in serbatoi di acciaio inox.
Sensazioni	Si presenta di un colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso esprime note fruttate di ciliegia marasca, erbe aromatiche e fieno. Al palato è morbido, avvolgente e con tannini vellutati. Lungo e saporito il finale.

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