



ACQUISTATO IL

Chianti Colli Fiorentini DOCG 2021

2021

Rosso giovane e versatile

**Svinando**

L'Impruneta, zona di produzione di questo pregiato Chianti, gode di un clima caldo e temperato, con terreni ricchi di galestro e calcare. Queste condizioni pedoclimatiche uniche, creano un terroir ideale per la produzione di uve di altissima qualità. Nello specifico, Il Chianti Colli Fiorentini DOCG dell'Azienda Agricola Laciola è prodotto da uve Sangiovese (95%) e Canaiolo (5%), un uvaggio sapientemente bilanciato che dona al vino freschezza, struttura e piacevolezza. Le uve, raccolte a mano nel momento di perfetta maturazione, vengono accuratamente selezionate per garantire la massima qualità del vino finito. Prodotto secondo metodo tradizionale, questo Chianti Colli Fiorentini prevede vendemmia manuale, diraspatura e fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio. In ultimo, il vino affina per qualche mese in cemento, preservando la sua vivacità e il suo carattere fruttato. Il colore è rosso rubino, con tonalità granate. Al naso evidenzia un profumo ampio e complesso, con note di frutta rossa, terra umida, cioccolato, spezie e cuoio. In bocca si rivela di media struttura, con un tannino ben evoluto e un'acidità croccante. Il finale è lungo e persistente, con sentori minerali e speziati. Si abbina a salumi tipici, primi piatti saporiti, carni rosse alla griglia o in umido e formaggi freschi. Vino versatile, esalta i sapori della tradizione.

Oggi ci troviamo alle Porte di Firenze, ma immersi nel verde. A pochi chilometri dalla città, infatti, sugli ondulati colli dell'Impruneta, nei pressi di Pozzolatico, si trova l'Azienda Agricola Laciola. Siamo nell'area dei "Colli Fiorentini", nel cuore del Chianti Classico. Qui l'azienda può contare su circa 14 ettari, di cui 10 sono a vigneto, con un'esposizione ottimale a Sud-Ovest, su terreni particolarmente vocati. Ci troviamo a circa 300 metri sul livello del mare e tra i filari, oltre all'immancabile Sangiovese, si trova anche il Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Syrah, oltre agli autoctoni Canaiolo e Colorino.

La Vigna

Terreno Franco argilloso**Esposizione** Sud est**Allevamento** Cordone speronato**Densità imp.** 4500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo**Provenienza** Toscana**Uve** Sangiovese 95% Canaiolo 5%**Gradazione** 14% vol**Temp. Servizio** 16 gradi**Quando Berlo** entro 3 anni**Abbinamento** Menù di carne**Vinificazione** Dopo la raccolta manuale e la diraspatura, l'uva fermenta a temeperatura controlata in vasche di acciaio. Dopo qualche mese di affinamento in cemento il vino termina il suo percorso in bottiglia.**Sensazioni** Rosso con tonalità lievemente granate, dal profumo ampio, complesso, lievemente fruttato con note minerali terrose, sposate a sensazioni di cioccolato, spezie e cuoio. In bocca èdi media struttura con tannino articolato, a trama abbastanza densa in equilibrio con l'acidità. Buono il volume. Retrogusto lungo con sensazioni Minerali e speziate.

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