ACQUISTATO IL .....

Chianti Colli Fiorentini DOCG 2021 2021

Rosso giovane e versatile



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 Lanciola 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 Lanciola. 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 acciao. 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 cioccolata, 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

customer.service@svinando.com · 011-19467821