



ACQUISTATO IL .....

Chianti Colli Fiorentini DOCG Riserva 2021

2021

## Strutturato ed elegante



Svinando®

Viaggio sensoriale nel cuore del Chianti Colli Fiorentini, tra vigneti assolati e colline sinuose. Qui nasce un vino rosso, strutturato ed elegante, proposto dall'Azienda Agricola Lanciola. Stiamo parlando del Chianti Colli Fiorentini Riserva DOCG, un piccolo gioiello enologico toscano. E' prodotto da uve Sangiovese (95%) e Merlot (5%), un uvaggio sapientemente bilanciato che dona al vino struttura, eleganza e complessità. Le uve, raccolte a mano nel momento di perfetta maturazione, vengono accuratamente selezionate per garantire la massima qualità del prodotto finito. In cantina la lavorazione segue un metodo tradizionale, ideale per valorizzare le caratteristiche del territorio e del vitigno. Dopo la raccolta manuale e la diraspatura, le uve vengono fatte fermentare a temperatura controllata in vasche di acciaio. Il vino quindi riposa per circa 6 mesi in tradizionali botti di rovere da 2500 litri, sviluppando complessità aromatica e il suo carattere elegante. Colore rosso rubino, con tonalità granate, al naso rivela un profumo ampio e complesso, con note di frutta rossa, terra umida, cioccolato, spezie e cuoio. Al palato, questo Chianti Colli Fiorentini Riserva si rivela di media struttura, con un tannino ben evoluto e un'acidità croccante che dona freschezza. Il finale è lungo e persistente, con sentori minerali e speziati che invitano a un altro sorso. Vino da tutto pasto, accompagna i piatti tipici della cucina toscana. Ottimo con carni rosse alla griglia o in umido, formaggi stagionati e salumi tipici.

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'immane Sangiovese, si trova anche il Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Syrah, oltre agli autoctoni Canaiolo e Colorino.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Franco argilloso
<b>Esposizione</b>	Sud est
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità imp.</b>	4500

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Toscana
<b>Uve</b>	Sangiovese 95% Merlot 5%

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Dopo la raccolta manuale e la diraspatura, l'uva fermenta a temperatura controllata in vasche di acciaio. Il vino riposa per 6 mesi in tradizionali botti di rovere da 2500 lt.

**Sensazioni** Colore: Rosso con tonalità lievemente granate. Profumo: Ampio, complesso, lievemente fruttato con note minerali terrose, sposate a sensazioni di cioccolata, spezie e cuoio. Sapore: Media struttura con tannino articolato, a trama abbastanza densa in equilibrio con l'acidità. Buono il volume. Retrogusto lungo con sensazioni Minerali e speziati.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821