ACQUISTATO IL .....

# "Le Masse di Greve" Chianti Classico DOCG Riserva 2018




## Carattere elegante

Nasce nel cuore del Chianti Classico, tra vigneti assolati e colline sinuose. E' il Chianti Classico Riserva DOCG Le Masse di Greve dell'Azienda Agricola Lanciola, un vino della tradizione che racchiude in sé la forza e la passione di bravi viticoltori. Greve in Chianti, zona di produzione di questo pregiato rosso Riserva, gode di un clima caldo e temperato, con terreni ricchi di galestro e calcare. Condizioni pedoclimatiche uniche che creano un terroir ideale per la produzione di uve Sangiovese di altissima qualità. Le uve, raccolte a mano nel momento di perfetta maturazione, vengono accuratamente selezionate per garantire la massima qualità del prodotto finito. In cantina si parte con la diraspatura, il seguito alla quale le uve fermentano a temperatura controllata in vasche di acciaio. Il vino affina poi per 24 mesi in barrique di rovere di secondo passaggio, sviluppando un carattere elegante. Colore rosso rubino, con tonalità granate, al naso rivela un profumo ampio e avvolgente, con note di frutta rossa matura, vaniglia, spezie dolci e cuoio. In bocca, il vino 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 fruttati e speziati che invitano a un altro sorso. Vino da tutto pasto, è perfetto per accompagnare le diverse portate della cucina toscana. Si abbina infatti a primi piatti saporiti, 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'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 100% |
| **Gradazione** | 14,5% vol |
| **Temp. Servizio** | 18 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 10 anni |
| **Abbinamento** | Menù di carne |
| **Vinificazione** | Dopo la raccolta manuale e la diraspatura, l'uva fermenta a temeperatura controlata in vasche di acciao. Il vino affina per 24 mesi in barrique di rovere di secondo passaggio |
| **Sensazioni** | Rosso rubino,con tonalità lievemente granate. Al naso è ampio, dolce, fruttato con evidenti note di vaniglia,sposato a fenoli speziati. Media struttura tannica, con attacco dolce, centro bocca pieno accompagnata da una buona tensione acida. Retrogusto fruttato persistente. |

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