ACQUISTATO IL .....

Vin Santo del Chianti Colli Fiorentini DOC 2010 2010



Dolce e complesso

L'Impruneta, zona di produzione di questo pregiato Vin Santo Chianti Colli Fiorentini, gode di un clima caldo e temperato, con terreni ricchi di galestro e calcare. Queste condizioni pedoclimatiche uniche al mondo, unite alla lunga 'esperienza dei viticoltori, creano le condizioni ideali per la produzione di uve Trebbiano e Malvasia di altissima qualità. Il Vin Santo Chianti Colli Fiorentini DOCG dell'Azienda Agricola Lanciola è prodotto secondo un metodo tradizionale che si tramanda da generazioni. Le uve appassite vengono pigiate e il mosto ottenuto fermenta in caratelli di rovere, dove poi matura lentamente per almeno sette anni. Durante questo lungo affinamento, il vino sviluppa la sua complessità aromatica e la sua caratteristica dolcezza equilibrata. Il colore è giallo dorato intenso, con lievi note oro antico. Al naso, un profumo ampio e complesso, con note di frutta gialla, frutta secca e candita, albicocca, miele di acacia, scorze d'arancia e fiori gialli. In bocca, invece, il vino si rivela dolce, morbido e opulento, con un'acidità croccante che bilancia la dolcezza e dona freschezza. Il finale è lungo e persistente, con sentori di frutta candita. Vino da meditazione, accompagna cantucci toscani, crostate di frutta e dolci al cioccolato. E' inoltre un compagno eccellente anche per formaggi stagionati e erborinati.

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	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo dolce
Provenienza	Toscana
Uve	Trebbiano e Malvasia
Gradazione	16,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 20 anni
Abbinamento	Fine pasto
Vinificazione	L'uva viene messa ad appassire su cannicci per 4 mesi. Il mosto denso e zccherino che si ottiene fermenta sigillato per 7 anni nei caratelli (piccole barilotti da 100 lt). La fermentazione, nonostante la madre del vin santo, non arriva mai a termine lasciando il vino leggermente dolce.
Sensazioni	Giallo dorato intenso con lievi note rosse di oro antico. Molto complesso,fruttato, con note di frutta gialla, secca e candita, di albicocca, di miele di acacia, di scorze di arancia ; note floreali di fiori gialli. Dal sapore complesso, dolce, morbido, opulento, con retrogusto fruttato persistente di frutta candita, accompagnato da una buona tensione finale che ravviva le note dolci fruttate.

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