



ACQUISTATO IL

"Il Grigio" Chianti Classico Riserva DOCG + Cofanetto del Sommelier

Un cofanetto per trasformare ogni Wine Lover in un Wine Master

L'etichetta parla da sola: la guardi, e capisci che un calice di questo Chianti Classico Riserva ti farà battere il cuore. Sarà perché è 100% Sangiovese, sarà che i profumi ti arrivano al naso non appena lo stappi, fatto sta che il biglietto da visita è già qualcosa da ricordare. Con il cofanetto da Sommelier poi, fa davvero una gran bella figura. Provare per credere. Cofanetto in legno con 5 accessori vino: 1 Cavatappi in acciaio e legno, 1 Termometro per il vino, 1 Versavino in acciaio con tappo, 1 Tappo in acciaio e legno, 1 Anello Salvagoccia in acciaio



La Vigna

Terreno Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareomarnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce.

Esposizione 350m s.l.m

Allevamento Cordone Speronato

Densità imp. 5.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve 100% Sangiovese

Gradazione 13.5%

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Miglior periodo 2018-2028

Abbinamento Si abbina a carni alla griglia, piccione arrosto e tagliata di manzo

Vinificazione Fermentazione a contatto con le bucce per 18-20 giorni ad una temperatura di 28-30° C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox. L'80% della massa matura in botti di rovere di Slavonia per 24 mesi, il restante 20% matura in barriques di rovere francese da 225 lt. Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.

Sensazioni Colore rosso rubino profondo. Il profumo è intenso e persistente con tipici sentori di viola mammola e frutti di bosco. È un vino corposo, austere, con tannini succosi e una fresca acidità. Complessità aromatica che viene da un legno ben dosato.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.