ACQUISTATO IL .....

"Le Bocce" Chianti Classico DOCG 2021 2021



Complessità e rotondità

Nel bicchiere il Chianti Classico DOCG Podere delle Bocce di Tenute Stefano Farina si presenta di un colore rubino intenso che tende al granato con l'invecchiamento. Al naso si percepiscono profumi intensi e fini di viola, mora e giaggiolo, tipici del Sangiovese, che con l'invecchiamento si arricchiscono di note speziate. In bocca è equilibrato e armonico, con una buona struttura e tannini eleganti. Buono fin da oggi, Podere delle Bocce è un Chianti che non teme di attendere per qualche anno il momento giusto per essere stappato. Nei prossimi 5/7 anni, infatti, svilupperà una maggiore complessità aromatica e una maggiore morbidezza. Nasce nel cuore della Toscana, a Panzano in Chianti, una frazione del comune di Greve in Chianti, nel cuore della zona di produzione del Chianti Classico. Questa zona è caratterizzata da un paesaggio collinare di rara bellezza, con vigneti, oliveti e boschi che si alternano in un armonioso equilibrio. I vigneti di Stefano Farina si trovano in questo caso a circa 650 metri sul livello del mare, in un habitat ideale per la produzione di uve di qualità. Podere delle Bocce è prodotto principalmente con Sangiovese (95%), il vitigno principe del Chianti Classico, con una piccola percentuale di Canaiolo (5%) a completare l'uvaggio, apportando morbidezza e note floreali. Vendemmia manuale in cassette da 20 Kg nella seconda metà di settembre, dopo la vinificazione e i travasi, il vino affina in botti grandi di rovere per almeno 14 mesi, acquisendo complessità e rotondità. Un ulteriore affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi precede la commercializzazione. Vino versatile, si abbina bene a un'ampia varietà di piatti, dagli antipasti a base di salumi e formaggi, ai primi piatti con sughi di carne. Dai secondi di carne rossa, come la bistecca alla fiorentina, ai formaggi stagionati.

La storia delle Tenute Stefano Farina affonda le sue radici negli anni Trenta, quando Stefano Farina e sua moglie Giovanna gestivano una trattoria in cui, oltre a servire cibo, si mesceva vino. Fu in questo contesto che Stefano sviluppò un interesse crescente per l'enologia, decidendo nel 1939 di avviare una propria azienda vinicola, nonostante le difficoltà legate al periodo bellico. Nel 1941, la famiglia si trasferì a Erba, in Lombardia e qui Stefano trasmise ai suoi figli, in particolare a Giancarlo, la passione per il vino. Quest'ultimo, dopo aver studiato enologia ad Alba, comprese l'importanza di produrre vino di qualità direttamente dalle proprie vigne. Oggi le Tenute Stefano Farina vantano cinque proprietà situate in alcune delle regioni vitivinicole più rinomate d'Italia: Piemonte, Toscana e Puglia. La prima acquisizione risale alla metà degli anni Settanta con "La Traversa" a La Morra, nel cuore delle Langhe piemontesi. Successivamente, l'azienda si è espansa nel Chianti Classico, nell'Albese, nel Casentino, e infine nel Salento, in Puglia, terra particolarmente cara alla famiglia per i legami storici con la commercializzazione dei vini da parte del fondatore. La filosofia aziendale punta alla valorizzazione dei vitigni autoctoni, attraverso pratiche enologiche moderne, per ottenere vini che riflettano l'eccellenza del territorio.

La Vigna

Terreno	Calcareo e povero costiituito prevalentemente da galestro e limo molto permeabile
Esposizione	Sud, Sud-Ovest
Allevamento	Controspalliera, potatura Guyot
Densità imp.	4000 ceppi/ha

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 95%, Canaiolo 5%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5-7 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vendemmia manuale in cassette da 20 Kg nella seconda metà di settembre. Fermentazioni alcoliche e malolattiche condotte in cemento a Temperatura controllata fino alla metà di Ottobre, con macerazioni decise di anno in anno. Travasi di pulizia nei mesi successivi, per poi passare in legno (botti grandi di rovere) per almeno 14 mesi. Passaggio finale in bottiglia per almeno 3 mesi prima della vendita.
Sensazioni	Vino dal profumo intenso, fine, con presenza di note floreali (viola, mora e giaggiolo) a cui integrano note speziate durante l'ivecchiamento.

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