ACQUISTATO IL .....

# "Le Bocce" Chianti Classico DOCG Riserva 2020 2020




## Bella espressione del Sangiovese

Questo Chianti Classico DOCG Riserva rappresenta l'apice della qualità di Tenute Stefano Farina. Una bella espressione del Sangiovese e del territorio del Chianti Classico. Vino che nasce da una selezione accurata delle migliori uve e che affina per un lungo periodo in legno, acquisendo complessità e finezza. Ci troviamo a Panzano in Chianti, frazione del comune di Greve in Chianti, nel cuore della zona di produzione del Chianti Classico. Qui il paesaggio è collinare di rara bellezza, con vigneti, oliveti e boschi che si alternano in un armonioso equilibrio. Il terreno è prevalentemente calcareo e povero, costituito da galestro e limo, molto permeabile, ideale per la coltivazione della vite. Questa Riserva è prodotta esclusivamente con Sangiovese, vitigno principe del Chianti Classico, che in questa versione esprime al meglio le sue potenzialità. La vendemmia viene effettuata manualmente in cassette da 20 Kg nella seconda metà di settembre, quando le uve hanno raggiunto la perfetta maturazione. Vinificazione in vasche di cemento a temperatura controllata, con macerazioni prolungate per estrarre al meglio colore e aromi dalle bucce. In ultimo il vino affina in botti grandi di rovere e barrique di secondo e terzo passaggio per almeno 24 mesi, acquisendo complessità e finezza. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi prima della commercializzazione. Colore rubino intenso che tende al granato con l'invecchiamento. Al naso si percepiscono profumi intensi e complessi di marasca, frutti di bosco, spezie e pelle. In bocca è equilibrato e armonico, con tannini eleganti e una lunga persistenza. Vino che può essere proposto anche "da meditazione", sulla tavola si abbina bene a piatti saporiti, come la bistecca alla fiorentina, la selvaggina e i 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'essenza del loro 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 100% |
| **Gradazione** | 13,5% vol |
| **Temp. Servizio** | 18 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 10 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 e barriques di 2/3° passaggio) per almeno 24 mesi. Passaggio finale in bottiglia per almeno 6 mesi prima della vendita. |
| **Sensazioni** | Aromaticamente presenta note di frutta rossa tipo marasca e frutti di bosco, che si fondono con note di spezie e di pelle. Al palato, tannicità, morbidezza e persistenza sono le caratteristiche che ne esaltano la grande qualità |

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