ACQUISTATO IL .....

"La Ginestra" Chianti DOCG 2022 2022



Armonico e asciutto

Se chiudi gli occhi, pensi alla Toscana. E pensi a uno dei buoni rossi della tradizione locale. Spesso a base di Sangiovese. Ecco... la prossima volta che ci capita, possiamo immaginare questo Chianti DOCG La Ginestra proposto da Tenute Stefano Farina. Colline sinuose, borghi medievali, filari di cipressi e, naturalmente, vigneti a perdita d'occhio. Il Chianti DOCG La Ginestra racchiude tutto questo. Nasce nel territorio di Arezzo, una delle province più affascinanti della Toscana. Questa zona, incastonata tra Firenze, Siena e Perugia, è un vero scrigno di tesori artistici e naturali. I vigneti di Tenute Stefano Farina si trovano a circa 650 metri sul livello del mare, un'altitudine che conferisce alle uve una particolare freschezza e aromaticità. I terreni, di media fertilità, sono ricchi di calcio e sostanza organica, e molto permeabili. La Ginestra è prodotto principalmente con Sangiovese (90%), vitigno principe della Toscana, che conferisce al vino struttura, acidità e profumi di frutta rossa e spezie. Vi è poi una piccola percentuale di Canaiolo (10%) per completare l'uvaggio che apporta morbidezza e note floreali. La vendemmia si svolge nella seconda metà di settembre, quando le uve hanno raggiunto la perfetta maturazione. Le fermentazioni alcolica e malolattica sono svolte in vasche di cemento a temperatura controllata, con macerazioni prolungate per estrarre al meglio colore e aromi dalle bucce. Dopo i travasi il vino affina in botti grandi di rovere per 6/8 mesi, acquisendo complessità e rotondità. Un ulteriore affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi precede la commercializzazione. Colore rubino brillante che tende al granato con l'invecchiamento, al naso si percepiscono profumi intensi e fragranti di mammola e giaggiolo, tipici del Sangiovese, accompagnati da note di frutta rossa e spezie. In bocca è armonico e asciutto, con una buona acidità e tannini presenti ma ben integrati. Con il tempo, il vino si ammorbidisce e diventa vellutato, sviluppando una maggiore complessità aromatica. Pensato per essere bevuto giovane, La Ginestra si rivela un Chianti molto versatile. Si abbina bene a un'ampia varietà di piatti della cucina toscana e italiana. Ideale con antipasti a base di salumi e formaggi, primi piatti con sughi di carne, secondi piatti di carne rossa e bianca, e formaggi di media stagionatura.

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 vinicole 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

La Vigna

Terreno	Media fertilità, ricco di calcio e sostanza organica, molto permeabile
Esposizione	sud, sud-est
Allevamento	Controspalliera, potatura Guyot
Densità imp.	almeno 4500 ceppi/ha

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 90%, Canaiolo 10%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vendemmia 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 6/8 mesi. Passaggio finale in bottiglia per almeno 3 mesi prima della vendita.
Sensazioni	Colore rubino brillante che tende al granato con l'invecchiamento. Al naso si percepiscono profumi intensi e fragranti di mammola e giaggiolo. In bocca è morbido e vellutato con un leggerio profumo di mammola e giaggiolo.

fondatore. La filosofia aziendale punta alla valorizzazione dei vitigni autoctoni, attraverso pratiche enologiche moderne, per ottenere vini che riflettano l'essenza del loro territorio.

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