



ACQUISTATO IL

"I Sodi di San Niccolò" Toscana IGT 2020

2020

L'eccellenza toscana che sfida il tempo



Svinando

Oggi ci troviamo nel cuore del Chianti Classico, a Castellina. Qui nasce I Sodi di San Niccolò, vino di punta di Castellare di Castellina. Il nome "Sodi" deriva dal termine toscano utilizzato per indicare i terreni difficili da lavorare, mentre "San Niccolò" si riferisce alla chiesa del XIV secolo situata nella proprietà dell'azienda. Questo vino rappresenta una delle prime espressioni dei Supertuscan, pur essendo realizzato esclusivamente con vitigni autoctoni. Nello specifico il Sangiovese, che in azienda viene chiamato con il nome tradizionale di "Sangiovetto" e la Malvasia Nera. Le percentuali variano tra l'85 e il 90%, per il Sangiovese, e tra il 10 e il 15% per la Malvasia. I vigneti si trovano a un'altitudine di 350-400 metri sul livello del mare, piantati su terreni calcarei che conferiscono al vino una spiccata mineralità. La resa è contenuta a 40-45 quintali per ettaro, garantendo una qualità elevata delle uve. La vinificazione avviene invece in acciaio inox, con fermentazione malolattica svolta. Successivamente, il vino matura per 24-30 mesi in barrique, di cui il 50% nuove, e affina per ulteriori 12 mesi in bottiglia prima della commercializzazione. Alla vista si presenta di un rosso rubino intenso. Al naso, offre una grande concentrazione olfattiva, con note di frutta rossa matura, confettura, spezie, vaniglia e liquirizia. In bocca è caratterizzato da una trama fitta ed elegante, sostenuta dall'acidità del Sangiovese, con tannini dolci e un finale lungo e persistente. I Sodi di San Niccolò è un vino da lungo invecchiamento, capace di evolvere per decenni in cantina. Sulla tavola sposa alla perfezione salumi e carni saporite, piatti ricchi di succulenza e formaggi stagionati.

Castellare di Castellina è una bella azienda vinicola nel cuore del Chianti Classico. Fondata negli anni '70 da Paolo Panerai, storico editore del gruppo Class, l'azienda è oggi una delle più importanti della regione, nota per la produzione di vini di alta qualità. L'azienda inizia la sua attività con la produzione di Chianti Classico, ma ben presto si amplia per includere altri vini rossi e bianchi, oltre a grappa, olio d'oliva e aceto. Oggi la cantina è un luogo all'avanguardia, dove si utilizzano le più moderne tecnologie. Non a caso Castellare di Castellina è stata la prima azienda vinicola in Italia a utilizzare l'acciaio per la fermentazione dei suoi vini ed è da sempre impegnata nella ricerca e nello sviluppo di nuove tecniche di vinificazione. La proprietà comprende una villa storica, un castello e diversi vigneti. La villa è oggi un hotel di lusso, dove gli ospiti possono soggiornare e godersi la bellezza della campagna toscana. Il castello è invece un luogo di eventi e degustazioni, dove si possono scoprire i vini dell'azienda e la storia della regione. Premiata con numerosi riconoscimenti internazionali, tra cui la "Medaglia d'Oro" al Concorso Internazionale dei Vini di Bordeaux, Castellare di Castellina è membro del Consorzio del Vino Chianti Classico.

La Vigna

Terreno Calcareo

Esposizione Allevamento Guyot

Densità imp. 45

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Sangiovese (85%-90%) e Malvasia nera (15-10%)

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione La raccolta manuale delle uve ha avuto luogo nella prima settimana di ottobre ed i grappoli, posizionati in piccole cassette aperte per evitarne lo schiacciamento, sono stati immediatamente trasferiti sul tavolo di selezione per la cernita dei frutti migliori e la successiva diraspatura degli acini. La fermentazione alcolica è avvenuta in vasche d'acciaio, separatamente per le due varietà, ad una temperatura di circa 25°C, per un periodo di 7 giorni. Sono seguiti circa 20 giorni di macerazione sulle bucce e poi la svinatura e la fermentazione malolattica. Il vino poi viene trasferito in barrique (50% nuove) dove è rimasto per circa 30 mesi. Concluso il periodo in legno, il vino ha riposato in vasca di cemento per poi essere imbottigliato. I Sodi di S. Niccolò 2020 ha proseguito l'affinamento in bottiglia per altri 8 mesi prima di essere immesso sul mercato.

Sensazioni Grande intensità olfattiva e una trama fitta ed elegante di tannini dolci e setosi. La spalla acida del Sangiovese dona grande freschezza e rende il sorso particolarmente piacevole e croccante, con un finale lungo e di grande persistenza. Pronto nell'immediato ed al contempo adatto ad un lunghissimo affinamento

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