ACQUISTATO IL .....

"Bello Stento" Chianti Classico DOCG 2023 2023



Freschezza, struttura e versatilità

Tra le sinuose colline di Greve in Chianti nasce il Chianti Classico DOCG Bello Stento di Tenuta La Madonnina. Greve è considerata la porta d'accesso al Chianti Classico, zona vitivinicola che si estende tra Firenze e Siena. Qui il panorama è incantevole, caratterizzato da colline ondulate, boschi di querce e cipressi. Un'area che offre un microclima ideale per la coltivazione della vite, con suoli prevalentemente argillosi con un alto contenuto di calcio. 100% Sangiovese, principe della Toscana, le viti del Bello Stento sono longeve e vigorose. La vinificazione prevede una macerazione sulle bucce per 10-15 giorni in fermentini di acciaio inox da 150 ettolitri. Durante questa fase vengono effettuati fino a tre délestage e rimontaggi quotidiani. Al termine della fermentazione, l'affinamento prosegue per 12 mesi, sempre in acciaio inox, per preservare la freschezza e l'integrità aromatica del vino, esaltando le caratteristiche varietali del Sangiovese. Alla vista, Bello Stento si presenta di un colore rosso brillante intenso. Al naso rivela un bouquet vivace e fresco, con note predominanti di viola mammola e frutti a bacca nera. In bocca si distingue per una buona acidità, un gusto fruttato, asciutto e armonico. La struttura è piacevole e non eccessiva, rendendo Bello Stento un vino ideale per la tavola di tutti i giorni.? Da accostare a un menù di carne, come la bistecca alla fiorentina, arrosti, selvaggina.Perfetto anche anche con primi piatti con sughi robusti e pietanze tipiche della cucina toscana.?

Oggi ci troviamo nel cuore della Toscana, nel comune di Greve in Chianti. Qui si trova Tenuta La Madonnina, acquisita dalla famiglia Triacca nel 1969. La bella tenuta si estende su una superficie totale di 345 ettari, di cui 100 sono dedicati alla coltivazione di vigneti. Originariamente utilizzata come residenza di caccia, la proprietà ha subito una trasformazione significativa nell'arco di un decennio, culminando nella prima vendemmia nel 1975. Successivi ampliamenti nel 1987 e nel 1990 hanno contribuito a consolidare la sua reputazione come meta privilegiata per gli amanti del Chianti Classico. La Madonnina si trova a un'altitudine di 350 metri sul livello del mare, una posizione che favorisce la coltivazione di uve di alta qualità. I vigneti sono composti per l'85% da Sangiovese, vitigno simbolo della Toscana, mentre il restante è suddiviso tra Cabernet Sauvignon (7%), Colorino (5%) e Merlot (3%). Questa diversificazione consente la produzione di vini che esprimono al meglio le caratteristiche del territorio.

La Vigna

Terreno	Molto argilloso e con alto contenuto di calcio
Esposizione Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	100% Sangiovese
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 10-15 giorni in fermentini inox da 150 hl. Tre delestage, rimontaggi quotidiani a temperatura controllata di 26°C. Affinamento 12 mesi in acciaio inox
Sensazioni	Rosso brillante intenso. Profumo prorompente e vivace, fresco, con note di viola mammola e frutti a bacca nera. Al palato buona acidità, fruttato, asciutto e armonico. Vino di pregevole struttura per la buona tavola di tutti i giorni

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