ACQUISTATO IL .....

Chianti Classico DOCG Gran Selezione 2019 2019



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	13,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 10-18 giorni in fermentini inox da 150 hl per Quattro délestage e rimontaggi quotidiani a temperatura controllata di 29°C. Affinamento ottenuto in botti di rovere da 50 hl
Sensazioni	Rosso rubino intenso. Complessità aromatica con sentori di ciliegia, viola mammola, vaniglia e boisé. Compatto e di grande pienezza, generoso con tannini morbidi e dolci in perfetta armonia con tutte le altre componenti. Il finale è piacevolmente lungo

Il vertice qualitativo della denominazione

E' la massima espressione del Chianti di casa Triacca. Nasce nel cuore della Toscana, tra le colline di Greve in Chianti, dai vigneti di Tenuta La Madonnina. Il Chianti Classico DOCG Gran Selezione rappresenta il vertice qualitativo della denominazione Chianti Classico. Introdotta nel 2013, la categoria Gran Selezione prevede standard più elevati rispetto alle altre tipologie, richiedendo un lungo invecchiamento in legno e l'utilizzo esclusivo di uve provenienti dai vigneti di proprietà della cantina. Questa classificazione garantisce un prodotto di altissima qualità, espressione autentica del territorio.? La Gran Selezione di Tenuta La Madonnina è ottenuto al 100% da uve Sangiovese. Le uve sono coltivate su suoli argillosi con alto contenuto di calcio e sviluppano una complessità aromatica e una bella struttura tannica che rendono questo vino unico.? La vinificazione prevede una macerazione sulle bucce per 10-18 giorni in fermentini di acciaio inox da 150 ettolitri. Durante questa fase, si effettuano fino a quattro délestage e rimontaggi quotidiani. Dopo la fermentazione e la malolattica, il vino matura a lungo in botti di rovere da 50 ettolitri, dove sviluppa complessità e armonia. ?La Gran Selezione si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso rivela una bella complessità aromatica, con sentori di ciliegia, viola mammola, vaniglia e note boisée. In bocca è compatto e di grande pienezza, con tannini morbidi e dolci in perfetta armonia con le altre componenti. Il finale è piacevolmente lungo e lascia una sensazione di equilibrio e raffinatezza. ?Grazie alla sua struttura e la bella complessità, questo vino ha una notevole capacità di invecchiamento. Può essere apprezzato subito ma raggiunge la sua piena espressione dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia. Anche 10 anni.? Si abbina bene alla classica bistecca alla fiorentina, ad arrosti di carne rossa, a selvaggina e formaggi stagionati.

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 [illegible] 85% del Sangiovese, vitigno principale 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.

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