ACQUISTATO IL .....

Chianti Classico DOCG Riserva 2021 2021



La Vigna

Terreno	Molto argilloso e con alto contenuto di calcio
Esposizione	0
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	100% Sangiovese
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 15-18 giorni in fermentini inox da 150 hl. Quattro delestage. Rimontaggi quotidiani a temperatura controllata di 29°C. Affinamento ottenuto in botti di rovere da 50hl per 24 mesi
Sensazioni	Rosso intenso tendente al granato. Profumo intenso e variegato, ben speziato con note di viola mammola, fichi freschi ed in parte di vaniglia e liquirizia. Sapore ricco, pieno e poliedrico, con il passare degli anni acquisisce morbidezza ed eleganza

La Riserva di casa Triacca

Greve in Chianti è l'unico comune della provincia di Firenze a rientrare interamente nella zona del Chianti. Questo affascinante borgo è immerso in un paesaggio caratterizzato da colline ondulate, vigneti e uliveti, che creano un ambiente ideale per la viticoltura. I suoli, molto argillosi e con alto contenuto di calcio, conferiscono ai vini una struttura solida e una mineralità distintiva. Il Chianti Classico DOCG Riserva rappresenta una delle espressioni più elevate della denominazione Chianti Classico. La Riserva, infatti, prevede standard qualitativi elevati e un invecchiamento minimo di 24 mesi. Questa classificazione garantisce un prodotto di alta qualità, espressione autentica del territorio. La Riserva di Tenuta La Madonnina è ottenuto al 100% da uve Sangiovese, vitigno simbolo della Toscana. La vinificazione prevede inizialmente una macerazione sulle bucce per 15-18 giorni in fermentini di acciaio inox da 150 ettolitri. Durante questa fase, si effettuano fino a quattro délestage e rimontaggi quotidiani a temperatura controllata. Al termine della fermentazione, l'affinamento avviene in botti di rovere da 50 ettolitri per 24 mesi e successivamente in bottiglia. Questa Riserva si presenta di un colore rosso intenso tendente al granato. Al naso offre un profumo intenso e variegato, speziato con note di viola mammola, fichi freschi, vaniglia e liquirizia. In bocca è ricco, pieno e poliedrico. Con il passare degli anni acquisisce morbidezza ed eleganza. Ma può essere anche apprezzato subito, per godere appieno della sua naturale vivacità. In ogni caso si abbina perfettamente a piatti gustosi come la bistecca alla fiorentina, arrosti di carne rossa, 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 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.

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