ACQUISTATO IL .....

"Il Solatio" Chianti Classico DOCG Gran Selezione 2019 2019



La Gran Selezione biologica

L'eccellenza del Sangiovese proviene senza dubbio dal cuore del Chianti Classico, da Radda in Chianti. Qui, infatti, si trova il vigneto "Il Solatìo", una parcella di appena 0,9 ettari esposta perfettamente a sud-est, da cui prende il nome questo Chianti Classico Gran Selezione di Castello di Albola. Situato tra i 550 e i 580 metri di altitudine, questo pendio scosceso è caratterizzato da suoli poveri e rocciosi. Ma procediamo con ordine. Il Solatìo è un Chianti Classico DOCG "Gran Selezione", la cerchia ristretta più prestigiosa della denominazione, riservata ai vini prodotti con uve provenienti da vigneti selezionati e con un affinamento minimo di 30 mesi. La vinificazione prevede una fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, con una macerazione sulle bucce di 3-4 settimane per favorire l'estrazione di colore e aromi. Dopo la fermentazione malolattica, il vino matura per 10-12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 36 ettolitri e in tonneaux, nuovi e di secondo passaggio. Segue un ulteriore affinamento di 6 mesi in botti di rovere di Slavonia e 18 mesi in bottiglia, per un totale di oltre 30 mesi di attesa prima della commercializzazione. Nel calice Il Solatìo si presenta di un colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso rivela profumi complessi di frutti di bosco, tabacco e liquirizia. In bocca è avvolgente ed elegante, con un'acidità fine e un finale lungo e persistente. Grazie alla sua struttura e alla bella complessità, Il Solatìo ha un potenziale di invecchiamento di 20-25 anni. Quando lo stapperemo, ricordiamoci di accompagnarlo con piatti saporiti della tradizione, come primi al sugo, carni rosse, arrosti, selvaggina e formaggi di media stagionatura. Una bistecca alla griglia, però, è sempre la scelta migliore!

Immerso tra le colline del Chianti Classico, il Castello di Albola è un gioiello enologico che unisce storia, eleganza e autenticità toscana. La tenuta appartiene alla famiglia Zonin e sorge su un antico borgo medievale, circondato da vigneti che si estendono fino a 600 metri di altitudine. Qui nascono vini di grande finezza, come il Chianti Classico e il Supertuscan Acciaiolo, frutto di un terroir unico e di una viticoltura rispettosa dell'ambiente. Tradizione e innovazione convivono armoniosamente in ogni bottiglia, espressione sincera della Toscana più autentica. Una cantina da scoprire, tra arte, natura e grandi vini.

La Vigna

Terreno	terreno quasi esclusivamente costituito da frammenti di roccia - Alberese -particolarmente permeabile e a bassa fertilità
Esposizione	sud-est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	sangiovese 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 20 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve, provenienti dall' omonimo vigneto, vengono selezionate e quindi fatte fermentare in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Il periodo a contatto con le bucce varia dalle 3 alle 4 settimane con costante controllo dell'estrazione; in seguito, i vini svolgono la fermentazione malolattica in acciaio. La prima parte dell'affinamento, della durata di circa 10-12 mesi, si svolge in parte in botti di rovere di Slavonia da 36 hl ed in parte in tonneau, nuovi e di secondo passaggio. I vini vengono quindi assemblati per riposare in botti di rovere di Slavonia per 6 mesi prima dell'imbottigliamento. L'affinamento in bottiglia prosegue per ulteriori 18 mesi.
Sensazioni	Colore: rosso rubino. Profumo: intenso con note di frutti di bosco, tabacco e liquirizia. Sapore: avvolgente ed elegante con un'acidità fine ed un finale lungo e persistente.

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