



ACQUISTATO IL

"Ferrante" Bolgheri Rosso DOC 2021

2021

Elegante e avvolgente



Svinando

Negli anni Settanta pochi avrebbero scommesso che le terre della costa livornese potessero sfidare i grandi castelli di Bordeaux. Oggi quel tratto di Toscana è il regno incontrastato dei Supertuscan e della denominazione Bolgheri Rosso DOC. Ferrante, firmato da Agricoltori del Chianti Geografico, nasce proprio in questo contesto di straordinario prestigio viticolo. Nell'area di Bolgheri le vigne beneficiano di un microclima eccezionale. La vicinanza del mare Tirreno garantisce brezze costanti e una luminosità straordinaria. I terreni, ricchi di argilla, ciottoli e minerali, creano le condizioni ideali per la maturazione di uve dalla spiccata personalità. Il Ferrante nasce da due varietà bordolesi d'eccellenza. Il Cabernet Sauvignon fa la parte del leone, garantendo struttura salda, spina dorsale e nitide notespeziate. Il Merlot completa il blend apportando rotondità, morbidezza e un cuore succoso di frutta rossa matura. Il vino affina per dodici mesi in barrique di rovere francese. Successivamente riposa in bottiglia per ulteriori quattro mesi prima della commercializzazione. Questo affinamento prolungato permette di raggiungere un equilibrio perfetto tra le componenti fruttate e le sfumature speziate cedute dal legno. Nel calice si mostra con un elegante colore rosso rubino profondo e luminoso. Il bouquet è ricco e complesso. Emergono subito fragranti sentori di frutta rossa matura, affiancati da note di liquirizia e caffè tostato. In bocca è profondo, morbido e molto raffinato. E' intensamente fruttato e supportato da una trama tannica setosa che accompagna un finale lungo e persistente. Ha la struttura giusta per evolvere magnificamente nel tempo, pur essendo buono già oggi. A tavola accompagnamolo con un classico filetto di manzo al pepe verde o perfino uno spezzatino di cinghiale in umido con polenta. Per un aperitivo gustoso, può accompagnare un tagliere di pecorino toscano stagionato.

La storia degli Agricoltori del Chianti Geografico nasce dalla passione e dal forte legame con il territorio chiantigiano. Nel 1961, diciassette viticoltori lungimiranti, "Quelli del Geografico", fondarono la cooperativa, convinti dell'importanza del rapporto tra il vino e il suo territorio d'origine. Da quel nucleo iniziale la realtà è cresciuta: il sito aziendale indica oggi 170 soci e circa 550 ettari di vigneto, distribuiti tra le aree del Chianti Classico, del Chianti Colli Senesi e della Vernaccia di San Gimignano. Il Sangiovese resta il vitigno di riferimento per i vini rossi del Geografico, accanto a una produzione legata anche alle altre denominazioni del territorio. Dopo una fase di difficoltà, la famiglia Piccini ha rilevato il Geografico alla fine del 2018, con l'obiettivo dichiarato di rilanciarne l'attività e preservare il legame con i viticoltori del territorio e con il territorio. La cantina quindi oggi rappresenta la parte del gruppo Piccini 100%.

La Vigna

Terreno Argilloso sabbioso con presenza di scheletro di origine alluvionale e frammenti di natura calcarea.

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve cabernet sauvignon 70%, merlot 30%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5-10 anni

Abbinamento Si abbina a piatti a base di carni rosse o selvaggina

Vinificazione La vinificazione è seguita da un periodo di affinamento di 12 mesi in barrique di rovere francese, a cui si aggiungono ulteriori 4 mesi di riposo in bottiglia. Questo processo consente di ottenere un equilibrio perfetto tra le componenti fruttate e quelle speziate, conferendo al vino profondità e armonia.

Sensazioni Bouquet complesso di frutta rossa, liquirizia, caffè e sentori minerali, con avvolgenti note di vaniglia. Al palato è profondo, morbido, elegante, intensamente fruttato con 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