ACQUISTATO IL .....

Chianti Classico DOCG 2013

Il canto del Gallo Nero risveglia? i sensi!



Il Chianti Classico Guidi nasce tra i filari della Tenuta il Castagnolo, sulle colline di San Gimignano, reso unico dai suoli argillosi e sabbiosi e dall'aria pura di questo scorcio di Toscana. Un'attenta vinificazione e l'affinamento in rovere e cemento completano l'opera, originando un rosso a cui è impossibile dire di no.

Un Chianti giovane e moderno: frutta a go go, integrità e freschezza, e una bocca strutturata ma morbida e leggera. Sull'etichetta è disegnata la riproduzione della facciata della piccola chiesa di campagna risalente al 1184 San Giorgio allo Spadaio. Pare che l'edificio abbia ospitato i feriti dopo la battaglia tra senesi e fiorentini di Montaperti. Oggi, quasi mille anni dopo, veglia sui vigneti da cui nasce questo delizioso Chianti, plasmato da mani esperte forti di un bagaglio di esperienza che si tramanda di generazione in generazione da quasi un secolo. L'azienda Guidi nasce a Poggibonsi (SI) nel 1929. Oggi come ieri, un'azienda a conduzione famigliare, caratterizzata da un calibrato mix di innovazione e tradizione che ritroviamo in ogni bottiglia, espressione autentica del territorio toscano. I 20 ettari vitati si estendono sulle colline del Chianti e di San Gimignano. Si coltivano sangiovese, canaiolo, colorino e merlot a bacca scura; vernaccia di San Gimignano e chardonnay a bacca bianca. La gamma aziendale comprende tre versioni di Chianti (base, Classico e Colli Senesi), due declinazioni di Vernaccia di San Gimignano, uno Chardonnay e il Sangiovese in purezza Avus Venter. Nell'ottica di una filosofia di massimo rispetto dell'ambiente e del territorio, Guidi provvede al suo fabbisogno energetico grazie a un impianto fotovoltaico composto da 108 moduli, che permette di non immettere in atmosfera 8,6 tonnellate di CO2 all'anno.

La Vigna

Terreno	Di medio impasto a strati sabbioso ed argilloso con abbondante scheletro
Esposizione	Sud-sudOvest, 350 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera a guyot e cordone speronato
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 90% e merlot 10%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Ottimo ancora per i prossimi 3/4 anni
Abbinamento	Affettati, formaggi, primi piatti con sughi strutturati, carni rosse
Vinificazione	Le uve raccolte al raggiungimento della maturità fenolica vengono diraspate e pigiate. La fermentazione, tradizionale in rosso, avviene ad una temperatura di circa 28°C. Rimontaggi e delestage contribuiscono ad una ottimale estrazione di polifenoli (tannini e sostanza colorante). La fermentazione alcolica e la macerazione hanno una durata di circa 15 giorni, dopo si procede alla svinatura separando il vino dalle parti solide e si completa la fermentazione malolattica. Poi si travasa il vino lasciandolo sulle fecce fini, che vengono rimesse in sospensione fino a febbraio, quando viene poi messo a maturare parte in cemento e parte in botti di rovere di dimensione media fino all?imbottigliamento
Sensazioni	Colore rosso rubino con riflessi violacei; quadro olfattivo iper-fruttato, che si esprime su toni di frutti di bosco, mora e mirtillo; bocca morbida e abbastanza leggera; finale asciutto, chiude breve

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821