ACQUISTATO IL .....

Chianti Classico DOCG 2013



I Like!

Rosso intenso con leggere sfumature aranciate, questo Chianti Classico sa davvero il fatto suo: naso ben evoluto con le tipiche note di sottobosco e cuoio, e una bocca di spessore, con tannino finale ben levigato che preannuncia una grande evoluzione?scopriamolo insieme!

Il Sangiovese al 90% è già di per sé una dichiarazione d?intenti: di voler sottolineare il carattere forte di questo vitigno, di voler ritrovare il gusto autentico, quasi dimenticato del Chianti. Il risultato è un vino elegante, ma anche di grande carattere, da tenere in cantina anche per i prossimi 5 anni. 87 meritatissimi punti Wine Enthusiast. 30 ettari di vigneto ? tutti situati nel territorio del Chianti Classico ? circondati dai boschi a 330 metri sul livello del mare e una storia che dura da 3 generazioni: questi sono i numeri di Casa Sola. Secondo noi numeri davvero vincenti!

La Vigna

Terreno	Calcareo galestroso
Esposizione	Sud-Sud/Est, 330m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	6000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 90%, Canaiolo 4%, Cabernet & Merlot 6%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Ottimo con piatti importanti e in particolare con la selvaggina
Vinificazione	Pigiatura soffice, fermentazione a temperature controllata in serbatoi d?acciaio, malolattica completa. Invecchiamento in botte 12 mesi e minimo 6 mesi di affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Colore rosso leggermente aranciato, naso ben evoluto con note di cuoio e sottobosco, bocca di buon corpo con tannino finale ben levigato.

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