



ACQUISTATO IL

Chianti Rufina DOCG Il Pozzo

2014

Finalmente il Chianti Rufina!



Tra Siena e Firenze non scorrerà buon sangue?ma certamente scorre buon vino! Ti proponiamo oggi il Chianti Rufina di Podere Il Pozzo: ci ha lasciati con quella bella sensazione di sorpresa che solo un vino inaspettato sa regalare, provalo anche tu!

La contesa secolare tra le città di Siena e Firenze nel XII secolo era più viva che mai, fomentata dalle mire di espansione delle grandi famiglie toscane. Larga parte del territorio del Chianti fu teatro di queste controversie; tuttavia, tra regnanti che si succedevano e popolazioni che venivano cacciate, una cosa rimaneva immutata su quelle terre: la coltivazione del sangiovese. Con l'inizio del '900 la produzione di Chianti ha visto un'esplosione ed è diventato necessario delimitare la zona storica che è stata così denominata Chianti Classico; tutt'intorno si è continuato a produrre e sperimentare con maestria e dedizione, dando così vita ai Chianti 'minori' (che 'minori' non lo sono certamente in quanto a qualità). Tra questi di particolare pregio risulta essere la denominazione Chianti Rufina, sita ad est di Firenze, che oggi ti proponiamo nell'interpretazione di Podere Il Pozzo. Questa azienda di Pontassieve, a 20 km da Firenze, coltiva 10 ettari di vigneti splendidamente esposti, producendo un Chianti Rufina particolarmente fresco e piacevole, che porta nel bicchiere tutto il tono e la grazia dei grappoli di sangiovese.

La Vigna

- Terreno** Marno argilloso
Esposizione Sud-est, 350m s.l.m.
Allevamento Cordone speronato e guyot
Densità imp. 4600 ceppi per ettaro

Il Vino

- Tipologia** Rosso fermo secco DOCG
Provenienza Toscana
Uve Sangiovese 100%

Gradazione 12,5% vol.

Temp. Servizio 16°

Quando Berlo Entro 2 anni da oggi

Abbinamento Ottimo a tutto pasto, specialmente con ricette autunnali

Vinificazione Vinificazione classica in rosso in tini d'acciaio da 100 hl con 12-14 giorni di macerazione sulle bucce a 26°- 28°C. Brevi e frequenti rimontaggi giornalieri. La svinatura avviene dopo circa 25 giorni, poi il vino sosta circa 10 settimane in vasche d'acciaio a 20° C dove svolge la fermentazione malolattica. Successivamente viene travasato in grandi botti di rovere francese da dove matura per 12 mesi. Viene tenuto due mesi in bottiglia a completare la maturazione

Sensazioni Leggero, fruttato nei profumi, semplice e diretto nel gusto. Alla vista colpisce con le sue sfumature violacee, all'assaggio comunica il suo carattere snello e morbido

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