



ACQUISTATO IL

Chianti DOCG

2014

Chianti fresco e beverino



Chianti, come non amarlo! Questa interpretazione di Tenute San Fabiano ci dona un vino dal colore intenso, fruttato ma con dolci note speziate. Da bere a tutto pasto, per momenti di rara felicità!

Nei pressi di Arezzo, più precisamente a nord est della città, sorge la storica Tenuta di San Fabiano. Proprietà dei Conti Borghini Baldovinetti de' Bacci da che ne si ha memoria, si estende sui pendii limitrofi. L'Azienda Agricola nasce nel dopoguerra ed è oggi una realtà importante del panorama enologico toscano in Italia e all'estero.

La Vigna

Terreno	Galestroso, argilloso
Esposizione	Sud, 250-350 m s.l.m.
Allevamento	Cordone semplice
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 90%, Canaiolo e Ciliegiolo 10%

Gradazione 13% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 2 anni da oggi

Abbinamento Carni bianche, arrostiti di carne, formaggio di media stagionatura.

Vinificazione Raccolta fatta a mano. Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox con permanenza sulle bucce per 12 giorni. La successiva fermentazione malolattica avviene in vasca di cemento. Maturazione in vasche di cemento per 6 mesi e successivo affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi.

Sensazioni Colore rosso rubino; al naso presenta frutta rossa e gradevoli note speziate; in bocca è snello e piacevolmente 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