



ACQUISTATO IL

Chianti Colli Senesi Al Canapo DOCG

2015

Un Chianti gustosissimo



Da un paesaggio da cartolina come le colline senesi, ecco il Chianti Al Canapo di Bindi Sergardi. Dal colore rosso violaceo e dal carattere giovane, ma strutturato, saporito, morbido. Il Sangiovese è stemperato in sensazioni fruttate, all'assaggio è pieno e rotondo. Gustosissimo!

A sentire le vicende di Bindi Sergardi, si ha come l'impressione di trovarsi di fronte a un antico e prezioso volume di storia, una storia legata al mondo del vino fin dal 1349. Nobili, condottieri, vescovi, governanti e grandi imprenditori agricoli, per secoli, i Bindi Sergardi sono stati protagonisti delle vicende toscane, giungendo fino ai giorni nostri con tutta l'esperienza e il fascino di una vera e propria dinastia. Degustando il Chianti Al Canapo, prova a chiudere gli occhi, stai bevendo un pezzo di storia!

La Vigna

Terreno	Terreno con ampio scheletro/roccia della montagnola
Esposizione	Sud, 250/300m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Carni bianche e rosse, formaggi
Vinificazione	La fermentazione ha avuto luogo in vinificatori di acciaio inox dove la macerazione è durata 10-12 giorni alla temperatura controllata di 25°C
Sensazioni	Chianti dal carattere giovane ma strutturato, dalle sensazioni fruttate, bocca piena di buona rotondità

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