ACQUISTATO IL .....

Chianti DOCG 2022 2022

Tra storia, passione e artigianalità

Siamo nel cuore della Toscana. Qui, fin dal 1971, si trova la Cantina Cooperativa Castelsina, bella realtà, con radici profonde tra Siena e Arezzo. L'essenza di una comunità di viticoltori appassionati, composta da circa 250 famiglie, che coltivano con passione e competenza un patrimonio di circa 400 ettari di vigneto. Quello proposto qui, in particolare, è il Chianti DOCG, base Sangiovese, che da solo costituisce circa il 90% del blend, affiancato da Canaiolo e Colorino, entrambi al 5%. Una combinazione "tradizionale" che garantisce al vino finito una bella profondità e una altrettanto interessante complessità. Dopo la raccolta, le uve vengono diraspate. Il mosto viene fatto fermentare in vasche d'acciaio a temperatura controllata, mantenendolo in contatto con le bucce per circa 15-20 giorni. Questo periodo di macerazione permette di estrarre colori, tannini e aromi. Successivamente, il vino subisce la fermentazione malolattica e, dopo la svinatura e un ulteriore travaso per eliminare le impurità, un breve periodo di affinamento in acciaio. Nel calice il Chianti DOCG di Castelsina si presenta di un bel colore rosso brillante ed intenso. Al naso, regala profumi invitanti di frutti scuri maturi, come ciliegie e prugne, arricchiti da leggere note tostate. In bocca, invece, sorprende grazie alla ricchezza dei suoi sapori. Ampio, morbido e piacevolmente fruttato. La sua persistenza e il buon equilibrio, lo rendono un compagno ideale per primi piatti a base di sughi di carne e formaggi di media stagionatura. Tra storia, passione e artigianalità.

Castelsina rappresenta una cultura vinicola che è allo stesso tempo innovativa e rispettosa della tradizione toscana. Cantina Cooperativa, fondata nel 1971, raggruppa circa 250 viticoltori i cui vigneti si estendono per una superficie di circa 400 ettari compresi tra le province di Siena e Arezzo. Per dare supporto ai propri soci, la cantina adotta un'attenta attività di consulenza in vigneto. Lo sforzo è importante ma è necessario per ottenere una produzione sempre di maggior qualità, mantenendo un forte legame con il territorio. I vitigni coltivati sono prevalentemente quelli tipici, con Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Trebbiano Toscano e Malvasia bianca. A questi, poi, negli ultimi anni si sono affiancati anche Merlot, Cabernet e Vermentino. La produzione comprende, oltre al Chianti DOCG e alla sua Riserva, anche alcuni interessanti IGT Toscana.

La Vigna

Terreno	Sabbioso, medio impasto, argilloso
Esposizione	Sud Est, sud Ovest
Allevamento	Spalliera: Cordone speronato, Guyot
Densità imp.	3500/5000

Il Vino

Tipologia	Vino Rosso DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	L’uva viene diraspata ed il mosto fermenta a temperatura controllata in vasche di acciaio restando a contatto con le bucce per circa 15\20 giorni. Successivamente alla svinatura il vino viene di nuovo mantenuto a temperatura controllata al fine di completare anche la fermentazione malo lattica sempre in contenitori di acciaio. In seguito viene travasato in modo da eliminare le fecce rendendo il vino limpido per l’affinamento in acciaio.
Sensazioni	Rosso brillante ed intenso. Al naso esprime profumi intensi con equilibrati aromi di frutti rossi maturi e leggere note tostate. In bocca risulta ampio, morbido e fruttato. Il finale è persistente ed equilibrato. Adatto ad accompagnare primi piatti con sughi a base di carne e formaggi di media stagionatura.

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