



ACQUISTATO IL

Chianti Classico DOCG

2020



Svinando

Un Chianti che riunisce bevibilità, eleganza e qualità

Cuore (e anima) del Chianti Classico, Barberino Barberino val d'Elsa è il comune dove Tenuta Ormanni coltiva il Sangiovese usato per produrre questo tradizionale rosso marchiato con il sigillo del Gallo Nero. Dopo la vendemmia le uve, certificate Bio, vengono portate subito in cantina per essere lavorate nel giro di poche ore dalla raccolta. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata e si protrae per circa 15 - 18 giorni. Segue una fase di affinamento, in barrique usate e botti grandi, per non meno di 12 mesi. Ne deriva un vino di colore rosso rubino, caratterizzato da un profumo intenso e fruttato. In bocca è morbido ed equilibrato. Elegante e beverino.

La tenuta Ormanni risale addirittura al XIII secolo. Una tipica cascina toscana che all'inizio dell'800 venne acquistata dalla famiglia Brini di Carmignano, che ancora la possiede e che negli anni ha saputo rinnovarla, farla crescere e prosperare al punto che oggi è considerata una delle realtà vitivinicole più moderne di tutto il Chianti Classico. Si trova tra Castellina e Poggibonsi. Quasi settanta ettari vitati, con vigne "mature" e alcune addirittura storiche ancora allevate ad alberello. Sangiovese, Canaiolo, Merlot e Syrah, sono le varietà rosse coltivate, Trebbiano, Malvasia, Chardonnay e Viognier quelle a bacca bianca. Azienda a conduzione Biologica, la cantina propone grandi vini rispettosi del loro territorio di origine.

La Vigna	
Terreno	Tipico Galestro (calcareo)
Esposizione	Sud ovest - altitudine 350-400 metri s.l.m
Allevamento	Guyot
Densità imp.	da 4000 a 5000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 6/8 anni da oggi
Abbinamento	Piatti di salumi, pasta con sughi di carne, carne in umido e alla griglia e formaggi toscani.
Vinificazione	VINIFICAZIONE Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata per circa 15-18 giorni. INVECCHIAMENTO In barriques usate e botti per 12 mesi.
Sensazioni	Di colore rosso rubino, dal profumo intenso e fruttato e dal sapore morbido ed equilibrato, il Chianti Classico Ormanni coniuga fierezza, eleganza, fruttuosità e grande bevibilità

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