



ACQUISTATO IL

Chianti Ormanni DOCG 2020

2020



Svinando®

Sangiovese e una punta di Merlot per un Chianti facile da abbinare

Sangiovese al 95% e il rimanente 5 di uve Merlot, ammesse dal disciplinare. Coltivazione rigorosamente biologica e vigneti che si trovano subito fuori dai confini dell'area del Chianti storico del Gallo Nero. Gli ingredienti per un buon vino da pasto non mancano certamente. E infatti basta un sorso per innamorarsi di questo Chianti Docg targato Ormanni. Un vino versatile, giovane e piacevole fin dai primi mesi di vita. Un sorso sorprendentemente fruttato che conquista il palato con note di frutti rossi maturi, ciliegie e fragole. Un calice perfetto in ogni situazione ma che sa dare il meglio di sé quando lo si assaggia con i tipici salumi toscani tagliati al coltello.

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	Sabbioso
Esposizione	250-350m s.l.m
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000 Ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 95%, Merlot 5%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo 4 anni da oggi

Abbinamento Vino adatto ad ogni pietanza, dagli antipasti con salumi, alla pasta con ragù, fino a secondi di carne e formaggi

Vinificazione Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Invecchiamento In vasche di cemento per 10-12 mesi.

Sensazioni Aromi di frutti rossi come ciliegie e fragole

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821