



ACQUISTATO IL .....

Chianti Classico DOCG

2015

## Chianti Classico Senese



Svinando®

Vendemmiato nella prima metà di ottobre il nostro Chianti classico, racchiude tutto il suo carattere toscano, dal colore rosso intenso. Inconfondibile per il suo aroma intenso, dolcemente elegante e fruttato. Pieno, elegante, persistente con tannini ben equilibrati. Un vino dal gusto pieno e morbido con un buon equilibrio di tannini

Canonica a Cerreto si trova nel cuore del Chianti Classico, a 12 chilometri a est di Siena.

Si estende su 60 ettari, di cui 21 a vigneto e 7 a oliveto.

Il Territorio è caratterizzato da un alternanza di aria calda e secca, che diventa fresca dopo il tramonto del sole creando una forte escursione termica fra giorno e notte, che si aggiunge a quella molto sensibile fra estate e inverno.

Dal 1998 i vigneti sono stati adeguatamente reimpiantati per migliorare la qualità della produzione. L'80% è Sangiovese e il 10% Merlot.

La densità delle piante varia da 5.000 a 6.600 ad ettaro.

La vendemmia viene fatta interamente a mano. Nello stesso vigneto la raccolta è fatta in più fasi per sfruttare al meglio la diversa maturazione dei grappoli

### La Vigna

**Terreno** Calcareo argilloso  
**Esposizione** Altitudine di 350m s.l.m con esposizione a sud  
**Allevamento**  
**Densità imp.** La densità delle piante varia da 5.000 a 6.600 viti/ha

### Il Vino

**Tipologia** Rosso Fermo Secco DOCG  
**Provenienza** Toscana  
**Uve** 90% Sangiovese, 10% Merlot

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 18°

**Quando Berlo** 2019/2021

**Abbinamento** Minestre, paste, risotti, carni, formaggi

**Vinificazione** Vinificazione a temperatura controllata in vasche di acciaio utilizzando la follatura e i rimontaggi. Affinamento in botte: 5 mesi in botti di rovere di 225 lt. Affinamento in bottiglia: almeno 6 mesi.

**Sensazioni** Colore rosso rubino intenso; profumo caratterizzato da note floreali e di frutti rossi e neri, con sentori di spezie dolci; sapore pieno, elegante, persistente con tannini ben equilibrati.

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