



ACQUISTATO IL

Chianti DOCG Tenuta di Campriano

2019

Il Chianti piacevolmente beverino



Svinando

Il Chianti DOCG Tenuta di Campriano è un interessante prodotto della cantina Buccia Nera. Nasce da uve Sangiovese in netta prevalenza, circa l'80%, con un'aggiunta di Malvasia Nera, Colorino e Cilieggiolo per la restante parte. Un bel Chianti tradizionale. Un vino giustamente rustico ma piacevolmente beverino. Un vino versatile che sa accompagnare sia la classica bistecca alla brace ma anche una pizza margherita. La vinificazione avviene in acciaio a temperatura controllata, con la fermentazione alcolica e la conversione malolattica che avvengono spontaneamente. Se il colore è quello classico per un Sangiovese, non eccessivamente carico né vivace, al naso si mette in evidenza per le note di mammola e petali rosa, a cui seguono note di frutti rossi, ribes e ciliegia. In bocca è fresco e intrigante. Non eccessivamente concentrato ma eleganza e piacevolmente beverino. I tannini sono presenti ma delicati e maturi.

Azienda familiare, Buccia Nera. Situata in Toscana, nella provincia di Arezzo. A condurre con passione e competenza la cantina è la quinta generazione della famiglia Mancini. Accesi sostenitori della sostenibilità, l'azienda segue i rigidi schemi della viticoltura biologica e biodinamica. Da vigneti collinari che salgono da un minimo di 350 fino anche a 600 metri sul livello del mare, nascono uve di grande qualità che vengono lavorate con tecniche di vinificazione poco invasive, senza l'impiego di additivi e con bassi contenuti di solfiti. Vini naturali che fanno bene allo stesso tempo all'ambiente e al cuore di chi li acquista.

La Vigna	
Terreno	Terreno calcareo di medio impasto con buona presenza di argilla e scheletro.
Esposizione	Sud-Ovest, 250-550 mt s.l.m.
Allevamento	Spalliera con potatura a cordone speronato
Densità imp.	5000 piante ad ettaro
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 80%, Malvasia Nera, Colorino, Cilieggiolo 20%
Gradazione	13,50% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 5 anni da oggi
Abbinamento	Carni bianche, caciucco o zuppa di pesce con pomodoro, primi piatti, piatti vegetariani, formaggio media stagionatura , pizza.
Vinificazione	Il vino è vinificato in uvaggio delle differenti varietà presenti, vinificate in acciaio a temperatura controllata con fermentazione alcolica e malolattica spontanea.
Sensazioni	Il chianti Tenuta di Campriano è un vino quotidiano di grande beva e molto versatile negli abbinamenti. Al naso la mammola e i petali rosa sono seguiti da note di frutti rossi, ribes e ciliegia. All'olfatto si percepisce già la freschezza che andremo a ritrovare in bocca. In questo vino non ricerchiamo la concentrazione ma l'eleganza e la bevibilità. I tannini sono presenti ma delicati e maturi.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.