



ACQUISTATO IL .....

"Prestige" Chianti Riserva Superiore DOCG 2020

2020

## Il bel Chianti che nasce sulle colline di Firenze



*Svinando*

Il più classico dei tagli per questo Prestige, Chianti Riserva Superiore DOCG. Nasce, infatti, da un 90% di uve Sangiovese a cui si aggiunge giusto una punta di Canaiolo. I vigneti si trovano nell'ara di Montespertoli, in provincia di Firenze, dove il Chianti è nato e dove il Sangiovese cresce vigoroso grazie a un clima caldo e terreni ricchi di galestro. Anche la lavorazione è classica. Fermentazione e macerazione per circa due settimane a temperatura controllata per estrarre correttamente tannini e colore. Poi un affinamento prima in barrique di Allier, Nevers e Vosges per circa un anno, e in botti grandi di rovere per altri 6-8 mesi. Da qui in avanti, il vino viene mantenuto in acciaio fino al momento dell'imbottigliamento e quindi lasciato riposare in bottiglia per altri 12 mesi prima di essere messo in commercio. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rosso scuro, con un bouquet complesso che richiama la frutta rossa e nera, con amarena e frutti di bosco in bella evidenza, e di viola mammola. Il tutto accompagnato da decisi richiami di vaniglia. In bocca è appagante e dotato di una buona struttura. Il finale è gradevolmente tannico.

Nel cuore del Chianti, tra San Casciano Val di Pesa e Montespertoli, si trova l'azienda Uggiano. Siamo nel punto in cui il Chianti Colli Fiorentini sfocia nell'area del Chianti Classico. Un luogo dove il vino si fa da sempre e dove il Sangiovese è assoluto protagonista. Qui, nel 1976 nasce Uggiano, un'azienda moderna come concezione, votata alla produzione di un'ampia gamma di vini tipici del territorio, sempre con un occhio al giusto rapporto qualità prezzo, in tutte le fasce di prodotto. Dai classici vini per ogni giorno, fino ai moderni ed eleganti Supertuscan di chiara ispirazione francese.

### La Vigna

|                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| <b>Terreno</b>      | GALESTRO          |
| <b>Esposizione</b>  | Sud Est           |
| <b>Allevamento</b>  | CORDONE SPERONATO |
| <b>Densità imp.</b> | 4200              |

### Il Vino

|                    |                              |
|--------------------|------------------------------|
| <b>Tipologia</b>   | Rosso Fermo Secco DOCG       |
| <b>Provenienza</b> | Toscana                      |
| <b>Uve</b>         | 90% SANGIOVESE 10% CANAILOLO |

**Gradazione** 13.5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** da invecchiamento

**Abbinamento** Menu di carne

**Vinificazione** Fermentazione con macerazione di 10-15 giorni. Controllo della temperatura a 28-30°C. Affinamento in Barrique di Allier, Nevers e Vosges e botte di rovere. Dopo un'elevazione di 12-14 mesi in barrique, la maturazione prosegue in botti di rovere da 30 – 60 Hl per ulteriori 6-8 mesi. Conservazione in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia di 12 mesi minimo.

**Sensazioni** Bel colore rosso bordeaux . Bouquet complesso con note di amarena, frutti di bosco e viola mammola, accompagnate da decisi richiami di vaniglia. Ottima consistenza e rotondità con retrogusto gradevolmente tannico

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