



ACQUISTATO IL

Chianti Colli Senesi Riserva DOCG Farnetella 2019

2019

Rosso del colli senesi



La Vigna

Terreno	sabbie stratificate e limo con modesta presenza di argilla
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera con cordone speronato
Densità imp.	5400

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	SANGIOVESE 90%,MERLOT 5%,CABERNET 5%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Posizionata tra le ultime propaggini dei monti del Chianti e la parte iniziale della valle dell'Ombrore, Fèlsina si sviluppa su un'estensione di circa 600 Ha di cui 95 consacrati a vigna. Da un punto di vista geologico, Fèlsina si presenta come "terra di frontiera" tra Chianti Classico e Crete Senesi, in direzione di Montalcino. Di natura calcareo-petrosa con predominanza di marna lamellare tipica del Chianti, oppure formati da arenarie stratiformi con pillola alluvionale e argilla, mescolate a sedimenti marini ricchi di minerali, i terreni imprimono caratteristiche unitarie e specifiche ai vini di Fèlsina, le cui sfumature sono figlie delle singolarità e dei movimenti del territorio. Frutto di un connubio unico tra terra e vitigno, cultura e fatica delle mani, scienza enologica e sapienza del cantiniere, i vitigni di Fèlsina esprimono la particolarità del terroir, dei paesaggi, dei profumi, dei suoni di quest'angolo della Toscana, facendone rivivere la storia e la tradizione.

Sensazioni

Al naso profumi di mora matura e mirtillo. Accenni minerali e lieve tostatura di sottofondo. In bocca tannini morbidi e buona acidità

Nasce da uve Sangiovese, con una piccola aggiunta di Cabernet Sauvignon e Merlot. Questo Chianti Colli Senesi Riserva DOCG è figlio delle uve raccolte nei vigneti di Farnetella, nel comune di Sinalunga, distribuiti su una collina ampia e ben esposta a un'altitudine compresa tra i 400 e i 470 metri sul livello del mare. Al termine della vinificazione, tra il mese di marzo e aprile successivi alla vendemmia, parte della massa, circa il 50%, viene trasferita in botti di medie dimensioni e barrique di secondo e terzo passaggio. Si completa così, dopo circa 12-16 mesi, la fase di maturazione del vino, a cui segue l'assemblaggio e l'imbottigliamento. A quel punto, prima di andare in commercio, il vino riposa per almeno altri 6 mesi in cantina. Colore rosso rubino intenso con leggeri riflessi violacei, al naso prevalgono i profumi di mora matura e mirtillo, con evidenti note floreali di anice e macchia mediterranea. Su tutto, poi, accenni minerali e una gradevole tostatura in sottofondo. In bocca rivela un'ottima bevibilità, con tannini morbidi, una buona acidità e struttura. Il finale è lungo e avvolgente, con note di amarena e leggera vaniglia.

Il Castello di Farnetella è una tenuta di 432 ettari, di cui 56 coltivati a vigneto, nel comune di Sinalunga in provincia di Siena. Il toponimo Farnetella trae origine dalla farnia, albero della famiglia delle querce che cresce in grande quantità nella zona e che è anche visibile nello stemma del paese e dell'azienda, simbolo di forza e longevità. Dal 1981, Castello di Farnetella fa parte del gruppo di belle aziende che fanno capo alla famiglia Poggiali, proprietaria della fattoria di Fezzina a Castelnuovo Berardenga.