



ACQUISTATO IL

Chianti Classico DOCG 2020

2020

Chianti Classico... di qualità.



Svinando

Si chiama Pagliarese ed è un Chianti Classico DOCG di qualità. Lo propone la bella azienda senese Fèlsina, con sede a Castelnuovo Berardenga. Siamo nel cuore dell'area Classica del Chianti, ossia l'area più storica e vocata. Qui la tradizione vinicola è antica e il Sangiovese è quasi l'unico protagonista. Lo è certamente nel blend di questo vino che di Sangiovese è composto per il 90%. Con lui piccole parti di Canaiolo e Mammolo, che contribuiscono a donare complessità al vino finito. Lunga fermentazione controllata e maturazione del vino in botti di rovere di Slavonia, medio/grandi, per un periodo variabile tra i 10 e i 12 mesi. Segue poi l'imbottigliamento e il conclusivo passaggio in cantina per altri 6 mesi, necessari a raggiungere il giusto affinamento. Nasce così un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino, con profumi intensi di frutta rossa e scura, un delicato richiamo di sottobosco e un intenso ricordo di spezie dolci e tabacco. In bocca, invece, è piacevolmente elegante, ben sostenuto dalla giusta tannicità e da un retrogusto morbido e persistente. Sulla tavola si accompagna bene a piatti saporiti. Ottimo - ça va sans dire - con la classica bistecca alla Fiorentina accompagnata, come tradizione vuole, da un contorno di fagioli e un giro d'olio buono.

La storia di Fèlsina inizia nel 1966, quando Domenico Poggiali acquistò la fattoria e scelse di investire sulla qualità del vino. Nel volgere di pochi anni, gli ettari a vite diventarono più di quaranta e cambiarono anche l'anima e l'organizzazione dell'azienda. Posizionata tra le ultime propaggini dei monti del Chianti e la parte iniziale della valle dell'Ombro, oggi Fèlsina si sviluppa su un'estensione di circa 600 ettari, di cui 95 a vigna. Ne nascono vitigni in grado di esprimere le diverse particolarità del terroir di questo angolo di Toscana. Del resto i poderi di Fèlsina, sviluppati in più di mille anni, costituiscono ancor oggi l'unità culturale di base del lavoro. E la principale preoccupazione è la difesa della fertilità naturale del terreno, che viene salvaguardata lavorando in un contesto di sperimentazione che va dalla biodinamica alle più moderne tecnologie e innovazioni rese disponibili a livello mondiale. Grazie a questa mentalità, oggi a Fèlsina sono presenti svariati cloni di Sangiovese e portainnesti piantati in territori molto eterogenei. Questo consente ai tecnici della cantina di disporre, come pittori, di una tavolozza dalle infinite sfumature e possibilità. In più boschi, campi seminati a cereali, oliveti, macchia, fossi e corsi d'acqua, i campi più piccoli della riserva di caccia coltivati a erba medica, lupinello, saggina, girasole e favino. Tutto concorre alla salvaguardia della biodiversità.

La Vigna	
Terreno	Arenarie quarzose, sabbie stratificate, alberese misto a pillola alluvionale
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Cordone speronato e Guyot
Densità imp.	5400
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 90% Canaiolo 5% Mammolo 5%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Fermentazione tra i 28/30 gradi. Svinatura a fine fermentazione e trasferimento in botti di rovere di Slavonia medio/grandi per 10-12 mesi. Seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Rosso rubino, profumo fruttato fine ed elegante dove predominano i frutti rossi. Giusta tannicità e retrogusto morbido persistente

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