ACQUISTATO IL .....

"Il Grigio" Chianti Classico Riserva DOCG + Cofanetto del Sommelier 2017



Un cofanetto per trasformare ogni Wine Lover in un Wine Master

L'etichetta parla da sola: la guardi, e capisci che un calice di questo Chianti Classico Riserva ti farà battere il cuore. Sarà perché è 100% Sangiovese, sarà che i profumi ti arrivano al naso non appena lo stappi, fatto sta che il biglietto da visita è già qualcosa da ricordare. Con il cofanetto da Sommelier poi, fa davvero una gran bella figura. Provare per credere. Cofanetto in legno con 5 accessori vino: 1 Cavatappi in acciaio e legno, 1 Termometro per il vino, 1 Versavino in acciaio con tappo, 1 Tappo in acciaio e legno, 1 Anello Salvagoccia in acciaio

La Vigna

Terreno	Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareomarnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce.
Esposizione	350m s.l.m
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	5.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	100% Sangiovese
Gradazione	13.5%
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Miglior periodo 2018-2028
Abbinamento	Si abbina a carni alla griglia, piccione arrosto e tagliata di manzo
Vinificazione	Fermentazione a contatto con le bucce per 18-20 giorni ad una temperatura di 28-30° C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox. L'80% della massa matura in botti di rovere di Slavonia per 24 mesi, il restante 20% matura in barriques di rovere francese da 225 lt. Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.
Sensazioni	Colore rosso rubino profondo. Il profumo è intenso e persistente con tipici sentori di viola mammola e frutti di bosco. È un vino corposo, austere, con tannini succosi e una fresca acidità. Complessità aromatica che viene da un legno ben dosato.

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