



Chianti Classico Riserva 2019

CHF 35.00 | 10 cl = CHF 4.67

Rosso rubino. Se nel bouquet combina frutta secca e fiori, al palato questo Chianti convince per le raffinate note lignee. Gradevole finale medio-lungo.

| | |
|-----------------------------|--|
| Produttore | Capannelle |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Italia |
| Regione | Toscana |
| Classificazione | DOCG |
| Annata | 2019 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 13.0 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | 2027 - 2029 |
| Vitigni | Sangiovese |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 319898 |
| Adatto a | Brasati, Manzo, Formaggi |
| Valutazioni | Gambero Rosso 3/3 James Suckling 92/100 |



Vinificazione

Macerazione tradizionale per 3 settimane. Fermentazione malolattica. Il vino viene poi affinato per 20 mesi in botti di rovere francese e di Slavonia. Seguono 12 mesi in botti d'acciaio e 6 mesi in bottiglia.

Terroir

Questo vino riflette perfettamente il terroir del Chianti Classico. In un certo senso, è una sorta di paesaggio in bottiglia. I terreni sono principalmente calcarei.

Storia





Il borgo medievale di Castello di Albola sorge in cima alle splendide colline chiantigiane, in un luogo incomparabilmente ricco di storia e bellezze artistiche, circondato da un paesaggio unico e di insuperabile armonia. Appartenuta alle più nobili famiglie toscane, dagli Acciaioli ai Samminiati, dai Pazzi ai Ginori Conti, dal 1979 la tenuta è di proprietà della Famiglia Zonin, che da quarant'anni le dedica le sue migliori cure. La Famiglia Zonin si è anche impegnata per ampliare sia i vigneti che la fattoria, che oggi si estende su 900 ettari, di cui oltre 150 coltivati a vite.

