

Italian Market Only

Chianti Classico DOCG

Neil e Maria Empson hanno creato questa etichetta per rendere omaggio a tutto ciò che è toscano, onorando la straordinaria regione anche nel suo nome, il che significa ragazzo toscano nel dialetto locale. Franco Bernabei disegna il vino insieme a Neil con uve provenienti dai migliori vigneti della regione. Il terreno e i microclimi sono intriganti e diversificati: dal calcare compatto e molto fine a ca. 400-450 metri (1.310 a 1.480 piedi) sul livello del mare, verso aree rocciose calcaree con altitudini simili; e persino terreno argilloso / siliceo / calcareo a 250-300 metri (820-984 piedi) sul livello del mare. Neil è quindi in grado di selezionare manualmente le migliori selezioni in base alle condizioni di raccolta nei singoli vigneti, mantenendo una qualità costante per ogni annata. Le uve di Sangiovese ricevono una spinta da una piccola parte di Cabernet Sauvignon, tutte coltivate nei vigneti collinari della Toscana, che caratterizzano il tipico terreno galestro della zona, una roccia porosa che tende a sgretolarsi man mano che si espande e la marna calcarea. I vigneti hanno almeno dieci anni e possono arrivare fino a quarant'anni, garantendo la complessità dei sapori. Dopo alcune settimane di macerazione, il vino matura in barrique per circa dodici mesi e poi sei mesi in bottiglia. Il risultato è una classica interpretazione di questo vino famoso in tutto il mondo, con note di bacche rosse e nere, violetta, iris e vaniglia. Il vino presenta un palato particolarmente setoso con un buon equilibrio ed estratto, delizioso abbinato a una vasta gamma di piatti saporiti.

Premi più recenti

Vinificazione e Invecchiamento

Varietà di Uva:	95% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon
Contenitore per fermentazione:	Acciaio inossidabile
Tipo di lievito:	Selezionato
Durata della macerazione:	15-18 giorni
Fermentazione malolattica:	Si
Contenitori per l'invecchiamento:	Barrique
Dimensioni del contenitore:	225 litri
Tipo di legno:	Rovere Francese
Invecchiamento prima dell'imbottigliamento:	12 mesi
Invecchiamento in bottiglia:	6 mesi
Tappo:	Sughero

Vigna

Location della vigna:	Luoghi scelti all'interno della denominazione del Chianti Classico
Composizione del suolo:	Argilla calcarea
Anno di impiantamento:	1989-2009
Età delle viti:	10 - 30 anni

Note di degustazione e abbinamento cibo

Note di degustazione:	Un classico esempio di questo vino di fama mondiale, con note di bacche rosse e nere, violetta, iris e vaniglia. Il vino presenta un palato particolarmente setoso con buon equilibrio ed estratto.
Temperatura di servizio:	16-18 °C
Abbinamenti gastronomici:	Un rosso molto adatto agli alimenti che può essere gustato con pasta, risotti e carni rosse.
Potenziale di invecchiamento:	Oltre 15 anni
Alcool:	13%
Enologo:	Franco Bernabei & Neil Empson

2026 Gustinvest - Copyright © All Rights Reserved.