



Italian  
Market  
Only

## Chianti 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 modella il vino, insieme a Neil, usando uve dei 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. Una piccola gemma vivace prodotta naturalmente dal Sangiovese coltivato in Toscana. Le uve macerano per un paio di settimane, con rimontaggi giornalieri prima dell'invecchiamento in botti di rovere per sei mesi. Una scelta coerente con grande equilibrio, corpo e intensità, con aromi classici di viola, bacche e iris e un morbido, rotondo, ben equilibrato. Un vino a tutto tondo, facilmente abbinabile a una vasta gamma di piatti.

## Premi più recenti

---



### Vinificazione e Invecchiamento

Contenitore per fermentazione: Acciaio inossidabile

Tipo di lievito: Selezionato

Durata della macerazione: 12-15 giorni

Fermentazione malolattica: Si

Contenitori per l'invecchiamento: Barili in Rovere Francese

Invecchiamento prima dell'imbottigliamento: 6 mesi

Tappo: Sughero o Tappo a Vite



### Vigna

Location della vigna: Luoghi scelti all'interno della denominazione del Chianti

Composizione del suolo: Argilla calcarea

Anno di impiantamento: 1989-2009

Età delle viti: 15-30 anni



### Note di degustazione e abbinamento cibo

Note di degustazione: Colore rubino brillante, eleganti aromi di violetta, bacche e iris, confermati su un palato morbido, rotondo, ben equilibrato con buon corpo, sapori succosi e intensi.

Temperatura di servizio:	16-18 °C
Abbinamenti gastronomici:	Un vino a tutto tondo che si abbina bene con primi piatti, carni rosse e bianche e formaggi
Alcool:	13%
Enologo:	Franco Bernabei & Neil Empson

---

*2026 Gustinvest - Copyright © All Rights Reserved.*