

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.