

Chianti Superiore DOCG

Potremmo descriverlo come "Toscana", l'essenza della Toscana. Infatti, Vinetti de Fiorini è stato creato per essere la quintessenza del Chianti per i palati più raffinati e piatti strutturati. Fino a 30 anni fa, la tendenza in Toscana era quella di coltivare viti internazionali come il Merlot e il Cabernet Sauvignon. Franco Bernabei, la mente dietro le più famose e pregiate cantine toscane, ha invertito queste tendenze, concentrandosi sulle uve tradizionali. E in Toscana l'uva tradizionale per eccellenza è chiaramente il Sangiovese. È un Chianti Superiore onesto, pulito e fresco: ha un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; è intenso e rappresentativo della sua varietà con note di frutta e violetta. Rotondo e speziato con una finitura di lunga durata, il buon equilibrio dei componenti è stato sviluppato dall'invecchiamento in botti tradizionali. Rispetto al Chianti DOCG, il Chianti Superiore segue regole legislative più severe. Ad esempio, una gradazione alcolica più elevata (+ 0,5%), una resa inferiore (52,50 hl / ha rispetto ai 3 hl / ha del Chianti normale) e un ulteriore anno di invecchiamento.

Premi più recenti

JAMES SUCKLING: 89/100

Vinificazione e Invecchiamento

Varietà di Uva:	Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo, Cabernet Sauvignon
Tappo:	Sughero

Vigna

Composizione del suolo:	Argilloso, calcareo, con fossili marini in alcune aree
Età delle viti:	20 - 30 anni
Periodo di vendemmia:	Ultimi dieci giorni di Settembre

Note di degustazione e abbinamento cibo

Note di degustazione:	Rosso rubino intenso con riflessi violacei, intenso e caratteristico, fruttato con note violacee. Componenti rotonde e fruttate, ben bilanciate, perfezionate dall'invecchiamento in botti tradizionali; finale lungo e coerente.
Temperatura di servizio:	16-18 °C
Abbinamenti gastronomici:	Carni rosse, arrosti, pasta piccante o saporita e piatti mediterranei.
Alcool:	12,5%

2026 Gustinvest - Copyright © All Rights Reserved.