Maremma Toscana DOC

Potremmo descriverlo come “la toscanità”, 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 di coltivare vitigni internazionali come Merlot e Cabernet Sauvignon. Franco Bernabei, la mente dietro le più famose e pregiate cantine toscane ha invertito queste tendenze, concentrandosi su uve tradizionali. E in Toscana, l’uva tradizionale per eccellenza è chiaramente il Sangiovese. Si tratta di 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 viola. Rotondo e piccante con una fine duratura, il buon equilibrio dei componenti è stato messo a punto dall’invecchiamento in botti tradizionali. In confronto al Chianti DOCG, il Chianti Superiore segue norme legislative più severe. Ad esempio, un più elevato contenuto di alcol (+ 0,5%), un rendimento inferiore (52,50hl/ettaro rispetto ai 3 hl/ha del regolare Chianti) e un anno in più di invecchiamento. Da qualche anno la line Vinetti de Fiorini oltre al suo ormai celebre Chianti Superiori, produce un Maremma Toscana DOC di ottima qualità.

Premi più recenti

Vinificazione e Invecchiamento

Varietà di Uva:	100% Sangiovese

Vigna

Location della vigna:	Maremma (Toscana)

Note di degustazione e abbinamento cibo

Note di degustazione:	Esperienza fruttata in bocca, con retrogusto speziato.
Temperatura di servizio:	14-16 °C
Abbinamenti gastronomici:	Vino molto versatile; si sposa perfettamente con la carne rossa, in particolare la carne di Cervo, ma non disdegna carni bianche e insaccati.
Alcool:	13%

2025 Gustinvest - Copyright © All Rights Reserved.