



Chianti Classico Riserva 2018

CHF 35.00 | 10 cl = CHF 4.67

Rosso rubino. Se nel bouquet combina frutta secca e fiori, al palato questo Chianti convince per le raffinate note lignee. Gradevole finale medio-lungo.

Produttore	Capannelle
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Sottoregione	Chianti Classico
Classificazione	DOCG
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0000 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	2026 - 2033
Vitigni	Sangiovese
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	317755
Adatto a	Brasati, Manzo, Formaggi
Valutazioni	James Suckling 92/100



Vinificazione

Macerazione tradizionale per 3 settimane. Fermentazione malolattica. Il vino viene poi affinato per 20 mesi in botti di rovere francese e di Slavonia. Seguono 12 mesi in botti d'acciaio e 6 mesi in bottiglia.

Terroir

Questo vino riflette perfettamente il terroir del Chianti Classico. In un certo senso, è una sorta di paesaggio in bottiglia. I terreni sono principalmente calcarei.

Storia





Il borgo medievale di Castello di Albola sorge in cima alle splendide colline chiantigiane, in un luogo incomparabilmente ricco di storia e bellezze artistiche, circondato da un paesaggio unico e di insuperabile armonia. Appartenuta alle più nobili famiglie toscane, dagli Acciaioli ai Samminiati, dai Pazzi ai Ginori Conti, dal 1979 la tenuta è di proprietà della Famiglia Zonin, che da quarant'anni le dedica le sue migliori cure. La Famiglia Zonin si è anche impegnata per ampliare sia i vigneti che la fattoria, che oggi si estende su 900 ettari, di cui oltre 150 coltivati a vite.

