



ACQUISTATO IL

"Lucere" Chianti DOCG

2023

Un pezzo di storia del vino italiano



Svinando®

Se dici Toscana, dici Chianti. E il Chianti DOCG Lucere firmato Uggiano ha la stoffa giusta per portarti, almeno con la mente, tra le dolci colline e i paesaggi da cartolina tipici della regione. Apprezzatissimo in tutto il mondo, è un rosso importante, con un profilo aromatico di grande spessore e un'armonica presenza di tannini, che rendono l'assaggio maestoso e suggestivo. Insomma che dire, un vero cavallo di razza del vino toscano.

Che c'entra Bergamo con la Toscana, e con il Chianti? Moltissimo nel caso di Uggiano. Un gruppo di imprenditori lombardi con la passione per il vino made in Toscana inizia negli anni '70 a dar forma a Uggiano, mossi da una passione sincera per i vini del territorio. Ispirati dall'enologo di scuola francese Giuseppe Losapio, i protagonisti della nostra storia intraprendono un percorso di crescita che nel '76 li conduce a un primo importante ampliamento e al trasferimento nella verde località di San Vincenzo a Torri (FI), nel cuore della Toscana. Oggi nuove leve hanno raccolto l'eredità di Losapio, e il discorso sul vino toscano è condotto con il medesimo rigore, e con una passione che in Uggiano mai è venuta meno.

La Vigna	
Terreno	Galestro - Alberese - Argilloso
Esposizione	Sud/ovest - 250/300m s.l.m
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4.100 ceppi ad ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 90% - Canaiolo 10%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	vino pronto
Abbinamento	Pici e tagliatelle al sugo, ribollita e zuppe toscane, carni arrosto, crostini e salumi toscani.
Vinificazione	Fermentazione con macerazione di 10-15 giorni e controllo della temperatura a 26-28°C. Conservazione in serbatoi di acciaio inox prima dell'imbottigliamento.
Sensazioni	Colore rosso rubino vivace. Il profumo è molto gradevole e persistente con immediati richiami al frutto: ciliegia ed amarena le analogie più evidenti. Al palato è asciutto e leggermente tannico, ma con il tempo si affina risultando morbido e vellutato. Pulito il finale con retrogusto armonico e piacevole.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821