



ACQUISTATO IL .....

Chianti Classico Riserva DOCG 2019

2019

## Complessità aromatica e struttura equilibrata



Svinando

Vino di qualità, che rappresenta appieno le caratteristiche del territorio toscano e si distingue per la sua complessità aromatica e struttura equilibrata. E' questo, in estrema sintesi, il Chianti Classico DOCG Pagliarese Riserva di Fèlsina, bella azienda sita a Castenuovo Berardenga, nella provincia senese, in Toscana. Alla sua composizione concorre principalmente il Sangiovese che da solo rappresenta circa il 90% del blend. Con lui due vitigni "minori", il Canaiolo e il Mammolo, entrambe al 5%. In questo caso le viti crescono su terreni prevalentemente di origine sedimentaria, caratterizzati da depositi argillosi e Galestro. Ed è proprio questa particolare composizione del suolo a contribuire alla tipicità e alla qualità del vino. Vinificazione con fermentazione a temperatura controllata e, successivamente, dopo la svinatura, il vino viene trasferito in botti di rovere di Slavonia di dimensioni medie o grandi, per un periodo di maturazione della durata di circa un anno. Dopo questa fase, il vino viene imbottigliato e lasciato affinare in cantina per altri 6 mesi. Chianti Classico Pagliarese Riserva nel calice si presenta di un colore rosso rubino brillante. Al naso, si percepiscono profumi di frutta matura, spezie, note di tabacco e pepe nero. In bocca, invece, si distinguono tannini morbidi e un leggero tocco di acidità che conferisce al vino una piacevole mineralità. Il finale è lungo e persistente. Buono già oggi, questo vino non teme di passare qualche anno in cantina, anche 10. In tavola si accompagna bene con piatti a base di carne e in particolare con la classica bistecca alla griglia.

La storia di Fèlsina inizia nel 1966, quando Domenico Poggiali acquistò la fattoria e scelse di investire sulla qualità del vino. Nel volgere di pochi anni, gli ettari a vite diventarono più di quaranta e cambiarono anche l'anima e l'organizzazione dell'azienda. Posizionata tra le ultime propaggini dei monti del Chianti e la parte iniziale della valle dell'Ombrone, oggi Fèlsina si sviluppa su un'estensione di circa 600 ettari, di cui 95 a vigna. Ne nascono vitigni in grado di esprimere le diverse particolarità del terroir di questo angolo di Toscana. Del resto i poderi di Fèlsina, sviluppatasi in più di mille anni, costituiscono ancor oggi l'unità culturale di base del lavoro. E la principale preoccupazione è la difesa della fertilità naturale del terreno, che viene salvaguardata lavorando in un contesto di sperimentazione che va dalla biodinamica alle più moderne tecnologie e innovazioni rese disponibili a livello mondiale. Grazie a questa mentalità, oggi a Fèlsina sono presenti svariati cloni di Sangiovese e portainnesti piantati in territori molto eterogenei. Questo consente ai tecnici della cantina di disporre, come pittori, di una tavolozza dalle infinite sfumature e possibilità. In più boschi, campi seminati a cereali, oliveti, macchia, fossi e corsi d'acqua, i campi più piccoli della riserva di caccia coltivati a erba medica, lupinello, saggina, girasole e favino. Tutto concorre alla salvaguardia della biodiversità.

### La Vigna

**Terreno** Terreni di prevalente origine sedimentaria con depositi franco argillosi misti a depositi argillosi schelestrici derivanti da formazioni calcaree e Galestro

**Esposizione** Sud Ovest

**Allevamento** Cordone speronato e Guyot

**Densità imp.** 5400

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Toscana

**Uve** Sangiovese 90% Canaiolo 5% Mammolo 5%

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 10 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Fermentazione tra i 28/30 gradi. Svinatura a fine fermentazione e trasferimento in botti di rovere di Slavonia medio/grandi per 10-12 mesi. Seguono oltre 6 mesi di affinamento in bottiglia.

**Sensazioni** Rosso rubino di buona limpidezza. Profumo di frutta matura, spezie, note accentuate di tabacco e pepe nero. Tannini morbidi. Un tocco di acidità lo rende minerale e con un lungo finale.

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821