



ACQUISTATO IL

"Clusium" Chianti Colli Senesi DOCG

2021

Un Sangiovese ben domato



Svinando

Clusium è il nome latino della città di Chiusi, a cui questo vino è dedicato. Chianti Colli Senesi Docg, il Clusium è un perfetto esempio per la sua denominazione. A partire dal colore che nel bicchiere si presenta di un bel rosso rubino intenso. Al naso regala un bouquet intenso e fruttato. Si riconoscono note di frutta a bacca scura ben matura, come ciliegia e mora. Lasciandogli il giusto tempo per ossigenarsi, poi, si cominciano a percepire le note più rustiche del Sangiovese a partire da un leggero sottobosco, muschio e terra umida. Il meglio di sé, però, lo rivela in bocca dove si dimostra un vino potente ma ben equilibrato. Ricco nella sua componente fruttata, con una giusta tannicità e una piacevole morbidezza data dall'alcol ben integrato. Il finale è lungo e piacevole e prolunga per diversi secondi il piacere di aver bevuto.

Bindi Sergardi è un'azienda a conduzione familiare, di origine antichissime che risalgono addirittura al lontano 1349. Oggi l'azienda è una realtà moderna e suddivisa in tre distinte tenute che coprono quasi 100 ettari vitati, principalmente nella provincia di Siena. Qui si producono i vini a denominazione Chianti e Chianti Classico Docg, ma anche olio extravergine di oliva dal gusto deciso. Chianti è sinonimo di Sangiovese e anche in casa Bindi Sergardi il vitigno principe è proprio questo, da sempre coltivato con grande attenzione e rispetto del territorio. Sangiovese che viene affiancato, di tanto in tanto, da qualche varietà internazionale come il Cabernet Sauvignon e il Merlot, impiegati soprattutto per produrre i vini commercializzati come Toscana Igt.

La Vigna	
Terreno	Sabbia, argilla e limo
Esposizione	Est/Sud - Est 300m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Pasta al sugo
Vinificazione	La fermentazione ha avuto luogo in vinificatori di acciaio inox dove la macerazione è durata 10-12 giorni alla temperatura controllata di 25°C.
Sensazioni	Color rosso rubino intenso. Regala un bouquet intenso e fruttato. Più evidenti i sentori di frutta matura, ciliegia e mora. In bocca esprime volume, dolcezza e morbidezza che rendono il vino piacevole e invitante.

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