

CHANTI 2011 BIODINAMICO

Zona di produzione: Cerreto Guidi (FI) Italia, su terreni prevalentemente argillosi ricchi di nicchie, 150m s.l.m.

Uvaggio: Sangiovese 85%, Canaiolo nero 10%, Trebbiano 5%

Vinificazione: Vendemmia manuale, fermentazione e affinamento in piccoli tini di cemento

Gradazione alcolica: 14 % vol

Solforosa totale: 35 mg/l

Profilo sensoriale

Tonalità rosso rubino luminoso. Presenta al naso una maggiore concentrazione di note fruttate, con confetture di frutti rossi e fragole di bosco in particolare evidenza, combinate con tenui note floreali con sottofondo vinoso. L'ampiezza del profumo ne anticipa l'intensità del gusto.

L'assaggio è di grande armonia, morbido e allo stesso tempo con tannini evidenti, ma di grande grazia. È un vino di corpo, caldo che non urta il palato e soprattutto invita ad apprezzare l'equilibrio tra i suoi diversi componenti come l'alcol, i tannini e gli acidi.

Lascia un ricordo di struttura elegante in cui in ogni fase tutto è ottimamente dosato e caratterizzato da grande personalità. Harmonia è un vino che ha bisogno di prendersi il suo tempo: chiude con una ottima persistenza, soprattutto se servito nel decanter.

"a volte il vino è la manifestazione liquida del silenzio."

"...poiché le parole sono come il vino: hanno bisogno del respiro e di tempo perché il velluto della voce riveli il loro sapore definitivo"

Luis Sepúlveda

Note & abbinamenti

È un vino fine, pulito elegante senza contrasti: sebbene ancora giovane, vi si riconosce evidente un legame con le proprie origini ed il proprio terroir, che sarà in grado di affinare con il passare del tempo. Emerge una grande capacità di gestione della maturazione fenolica delle uve, dimostrata da tannini di grande suggestione, capaci di incidere sul gusto in maniera molto capillare.

Bene si accompagna con piatti appartenenti alla tradizione toscana: pappa al pomodoro e ribollita. Si apprezza anche con primi a base di carne e trova un giusto abbinamento anche con formaggi stagionati come il Parmigiano. Ma soprattutto si realizza al fianco di arrosti misti e davanti ad una bistecca alla Fiorentina.

