

Vigneto Bucerchiale Chianti Rufina Riserva 2019

Organic, Punaviini / Rypäleet:

33.50 €

Kuvaus

Viinin rypäleet tulevat 12,5 hehtaarin suuruiselta tarhalta, jonka vanhemmat köynnökset on istutettu vuonna 1968 ja uudemmat vuonna 1992. Käsinpaiminta, jossa otanta oli 40 hl/ha.

Tumma, syväpunainen väri, hieman rusehtava reunoilta. Tuoksu tuore, hieman kehittynyt, kuivattua kirsikkaa ja setripuuta. Maku keskitäyteläisen tuhdimmalta puolelta, hyvät hapot ja tanniinit, suuntäyttävä ja rakenteikas. Jälkimaku viipyy ja viipyy suussa, hitunen tammea lopussa. Viini on käytetty lämpökontrolloiduissa terästankeissa ja sitä on kypsytetty tammessa 15 kuukautta ennen pullotusta. Rypäleet: Sangiovese 100 %.

Tuottaja

Fattoria Selvapiana

Keskiajalla Selvapianan tilan maisemaa hallitsi kaksi tornia, joiden alkuperä ei ole täysin tiedossa. Ne lienevät olleet joko vahtitorneja tai osa linnoitusta. Tänä päivänä tornit ovat edelleen pystyssä ja osana muita rakennuskomplekseja, jotka on rakennettu enimmäkseen renessanssin aikana. Pitkän aikaa Selvapianan tila toimi Firentseläisten piispojen kesäasuntona, jonka jälkeen se oli useiden Firentsen rikkaimpien kauppiassukujen hallussa, muun muassa kuuluisan Scalandronin suvun omistuksessa. Vuonna 1827 Michele Giuntini Selvapiana osti tilan perheensä omistukseen, jonka jälkeen tila on säilynyt saman suvun hallussa jo kuudennessa polvessa. Tilan pinta-ala kattaa nykyisellään 240 hehtaaria, josta 45 hehtaaria on viinitarhoja ja 31 hehtaaria oliivitarhoja. Nykyisen omistajan, Francesco Giuntini Antinorin työ on ollut erityisen uraauurtavaa, hän on vastuussa tilan modernisoinnista. Uusia klooneja, istutustiheyksiä ja kasvatustapoja on kokeiltu hänen johdolla ja niistä on valittu parhaiten soveltuvat. Myös viininvalmistustilat on modernisoitu nykyajan vaatimuksia vastaaviksi. Nykyään tilaa hoitavat Silvia ja Frederico Giuntini Masseti.



Ruoka:

Tuotenro: 2200203

Viivakoodi: 8028681200009

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokokoo: 12 pullo(a)

www.viinitukku.fi

