

SAVIGNOLA



QUALITA', ELEGANZA, CULTURA, AUTENTICITA'

I NOSTRI PRODOTTI

Ora - Chianti Classico DOCG



“Ora” è il vino del momento, del quale si può godere ogni giorno.



Vitigni: Ottenuto esclusivamente da uve autoctone, il Sangiovese di Savignola incontra un blend di Malvasia Nera e Colorino di Toscana.

Gli aromi primari del nostro Sangiovese vengono qui preservati e valorizzati, con un leggero apporto in legno per l’affinamento di una parte in barrique di rovere francese.

Un vino ruspante e vivace al colore, che immediatamente rinfresca al naso con cenni floreali di violetta ed erbacei del sottobosco che si fondono con fragranti frutti a bacca rossa e ciliegie.

All’assaggio si mostra morbido in ingresso per confermare subito dopo la sua freschezza in bocca, con un piacevole tannino e una buona struttura che arricchisce e avvolge il palato, e un finale dinamico che allunga la persistenza e la bevibilità di questo Chianti Classico.

AWC Vienna 2019: medaglia ORO

Annata: 2015

Figlio di una annata pregevole, equilibrata e favorevole nel clima durante la maturazione, ideale per la produzione di vini di alta qualità e longevità. Emergono col 2015 le principali peculiarità del terroir di Savignola

Abbinamento ideale: vino da apprezzare ogni giorno. Eccellente con formaggi a media stagionatura come il Pecorino, ottimo in abbinamento con carni bianche e salumi toscani, accompagna bene pasta con sughi semplici e minestre di legumi.

Temperatura di servizio: 16°-18°

“Paolina”

Riserva Chianti Classico DOCG

Dedicata a Paolina, colei che iniziò a produrre Chianti Classico a Savignola. Una donna dalla personalità forte che rappresenta la nostra storia, alla quale dedichiamo un vino raffinato ma potente al contempo.



Vitigni: Ottenuto da un'accurata selezione di uve Sangiovese con una piccola percentuale di Colorino di Toscana.

Un vino armonico ed elegante.

Frutto dei vigneti caratterizzati dalla migliore esposizione e di un'accurata selezione a mano delle uve, si affina per 14 mesi in botti grandi di rovere come da tradizione di Paolina, riposando poi in bottiglia per un periodo minimo di 2 anni.

Dal colore rosso rubino intenso, profondo ed invitante. Al naso incuriosisce con un aroma di ciliegia matura mista ad una calda nota di pepe che anticipa l'assaggio. Un vino corposo che avvolge e riempie il palato, lo anima con un tannino maturo e ricco di sapore e lo allietta con un finale speziato e persistente.

Luca Gardini (Miglior sommelier del mondo WSA 2010): 95 punti

Falstaff: 92 punti

Decanter: 91 punti

Annata: 2015

Figlio di una annata pregevole, equilibrata e favorevole nel clima durante la maturazione, ideale per la produzione di vini di alta qualità e dalle grandi potenzialità. Emergono col 2015 le principali peculiarità del terroir di Savignola.

Abbinamento ideale: Eccellente con formaggi stagionati e in abbinamento a carni rosse, salumi toscani e brasati. Con l'invecchiamento, è ottimo da gustare insieme a primi piatti strutturati come penne al ragù di cinghiale o al tartufo.

Temperatura di servizio: 16°-18°

“360°”

Chianti Classico Gran Selezione DOCG



360° racchiude nel suo nome il suo concetto: un vino di grande impatto, struttura, longevità e complessità.



Vitigni: Ottenuto dalle migliori uve Sangiovese con una piccola percentuale di Colorino di Toscana

360° è un vino che vi avvolge nella sua armonia e complessità.

Frutto del nostro miglior Sangiovese raccolto esclusivamente a mano, segue un affinamento in barriques di rovere francese di primo e secondo passaggio per almeno 14 mesi.

Intenso nel colore rosso rubino, al naso rivela il suo fascino e la sua profondità sprigionando aromi di frutta matura e la dolcezza della vaniglia. All'assaggio, una conferma. Il palato viene avvolto da note di amarena, prugna e viole, con tannini maturi e vellutati che accompagnano un finale morbido e persistente.

Gambero Rosso «Vini d'Italia»: 2 Bicchieri Rossi

Falstaff: 90 punti

Chianti Classico Collection 2020: TOP 3 Gran Selezione 2016 18/20 punti

Decanter World Wine Awards 2020: Medaglia Silver 90 punti

Annata: 2016

Annata caratterizzata da un andamento climatico regolare, con un'accentuata escursione termica che ha permesso l'ottenimento di vini con profili aromatici elevati e un'ottima concentrazione.

Abbinamento ideale: Si sposa perfettamente con brasati, carni arrosto, bolliti e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16-18°

“Mio” IGT

“Mio” è il vino che Savignola ha sempre sognato: un Sangiovese in purezza che rappresenta il perfetto connubio tra passione, identità e tipicità del vitigno.



Vitigni: 100% Sangiovese, il migliore di Savignola.

Una produzione limitata ottenuta esclusivamente da uve Sangiovese del nostro “Vigneto del Pozzo”, frutto di una rigida selezione a mano e di un lento affinamento nella sua botte grande di rovere francese.

Un rosso rubino intenso, limpido e vivace. Una complessità intrigante al naso che si svela in un ventaglio aromatico di erbe balsamiche, ciliege sotto spirito e violette appassite. Armonico ed elegante al palato, segno della perfetta maturazione del tannino ed espressione della tipica freschezza del Sangiovese. Il finale asciutto e persistente anticipa le potenzialità di un lungo invecchiamento.

AWC Vienna 2019: medaglia ORO

Annata: 2016

Annata caratterizzata da precipitazioni ben distribuite in fase vegetativa e seguita da un'estate equilibrata e un periodo di maturazione mite e fresco. Grazie a questi fattori, abbiamo sviluppato un Sangiovese purosangue che rappresenta oggi il fiore all'occhiello di Savignola.

Abbinamento ideale: Eccellente con carni arrosto, grigliate e bollite. È un vino da meditazione che si sposa anche con cioccolato, sigaro e pipa.

Temperatura di servizio: 16- 18°

“Granaio” IGT

Il Granaio è il luogo in cui, anticamente, veniva riposta una delle scorte più importanti: il grano per fare il pane. Abbiamo voluto attribuire questo nome al nostro vino perché come il grano in antichità, il “Granaio” è oggi un vino a noi caro.



Vitigni: 100% Merlot

Prodotto solo nelle migliori annate, è frutto di un’accurata selezione di uve Merlot raccolte a mano. Intenso e caldo nel colore, ampio e profondo al naso. Una fragranza invitante di frutta matura come amarene e more si amalgamano ad una leggera sfumatura balsamica. All’assaggio morbido ed elegante, rivela al palato la sua complessità e struttura, sorretta da un tannino maturo e vellutato. Sul finale, sprigiona in tutta la sua lunghezza una nota di affumicatura caratteristica di un lento affinamento in barriques di rovere francese.

Annata: 2016

Annata caratterizzata da un andamento climatico regolare e un’accentuata escursione termica, caratteristiche che hanno garantito l’ottenimento di vini con profili aromatici elevati e un’ottima concentrazione.

Abbinamento ideale: Le sue note speziate si sposano perfettamente con arrosti di carni rosse, brasati, formaggi stagionati e salumi toscani. Ottimo anche in abbinamento con del cioccolato amaro.

Temperatura di servizio: 16-18°