

SAVIGNOLA



AZIENDA STORICA DEL 1780



Ora - "autentico" Chianti Classico DOCG

"Ora" è il vino del momento, del quale si può gioire ogni giorno.

Vitigni: Ottenuto principalmente da uve Sangiovese e vitigni autoctoni.

Annata: 2017

Vini dal profilo aromatico intenso, ricchi di colore e dal tannino morbido ed avvolgente. Grazie ad alcune piogge tardive in settembre e alla posizione ben ventilata e fresca di Savignola, le nostre uve hanno raggiunto un ottimo equilibrio e portato a termine una perfetta maturazione nonostante un decorso climatico impegnativo dei mesi estivi.

Un Chianti Classico autentico nel quale si intende preservare e valorizzare i tratti distintivi del nostro Sangiovese, affinato solo una parte in barrique di rovere francese.

Di un rosso rubino vivace ma intenso, conquista immediatamente al naso sprigionando note di violette candite, la dolcezza della ciliegia, l'intensità dei frutti rossi maturi e del lampone. All'assaggio si presenta gustoso ed equilibrato, con un tannino delicato che allunga sul finale una piacevole sensazione di morbidezza. Un vino pronto da bere che stupisce per la sua persistenza.

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

Temperatura di servizio: 16°-18°