

SAVIGNOLA



AZIENDA STORICA DEL 1780



360° - "d'impatto"

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

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

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.

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, invitante e coinvolgente alla vista ma ancor più al naso. Da subito cattura l'attenzione sprigionando note di frutta rossa matura, amarena e spezie, in particolare vaniglia. Un ampio ventaglio aromatico che spazia da sentori vegetali a note che rimandano al cognac affinato in legno. Un vino d'impatto che si conferma all'assaggio: riempie il palato con la sua morbidezza e rotondità e si lascia andare su un finale lungo e vellutato grazie ad un tannino suadente e maturo. Un vino strutturato e armonico che rivela tutta la sua piacevolezza e bevibilità in ogni occasione.

Gambero Rosso "Vini d'Italia 2021": 2 Bicchieri Rossi

Vinum "Top of Toscana 2021": 17,5/20 punti

Japan Awards 2021: Medaglia Oro

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

Temperatura di servizio: 16-18°