



Podere Alberese 2012

Cantina: Podere Alberese

Denominazione: Chianti Riserva DOCG

Tipologia: Rosso

Regione: Toscana

Vitigni: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo

Certificati: Biologico

Denominazione: Chianti Riserva DOCG

Annata: 2012

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Autoctoni

Affinamento: 24 mesi in Tonneaux - 36 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Formaggi Stagionati, Primi Piatti Strutturati, Selvaggina

Invecchiamento: fino al 2025

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: Si

Descrizione vino

Da vigne impiantate a cordone speronato sulle colline senesi, le uve di sangiovese e canaiolo che compongono il Podere Alberese vengono raccolte manualmente in cassette da 15 kg, con rese di 35-40 quintali/ettaro, mentre al contrario il disciplinare di produzione ne consente 80, questo garantisce una altissima qualità delle uve. Podere Alberese comincia la raccolta a inizio ottobre e dopo una macerazione di circa 25 giorni inizia la fermentazione spontanea ad opera di lieviti autoctoni, naturalmente presenti sulle bucce. Affinamento in tonneau di rovere Allier per 24 mesi e poi in bottiglia.

Note di degustazione

Il Podere Albere dell'azienda omonima è un vino naturale classico e tradizionale, dal colore rosso rubino intenso, leggermente granato. Al naso aromi floreali e di marasca, con un finale vanigliato. Ottima struttura e sapidità in bocca, con tannini decisi ma mai troppo aggressivi. Il Podere Alberese è un gran Chianti Riserva Docg di lunga persistenza adatto ad abbinamenti con selvaggina, piatti molto strutturati e formaggi stagionati.