

Sant'Ellero - Chianti DOCG 2018 - La Ginestra Bio Farm



Nazione: Italia
Regione: Toscana
Genere: Vino
Denominazione: Chianti DOCG
Tipologia: Rosso
Vitigno: Sangiovese
Annata: 2018
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Spontanea in acciaio
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Inox
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Sughero
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Con uve da sola viticoltura biologica certificata e zero solfiti aggiunti La Ginestra dedica questo Chianti "a coloro che amano il vino".

Non filtrato, fermenta spontaneamente in acciaio, 15 mg/l SO2 totale.

Beva sicura di sé e chiacchierona, si distende agilmente in bocca, bello e di sostanza genuina.

N.B.: Questo lotto ha sviluppato un leggero pétillant, per amanti del genere!

Dal recupero di antiche colline lasciate incolte, fin dalla seconda metà degli anni '80 l'Azienda Agricola La Ginestra coltiva le terre nel loro pieno rispetto. E' una filosofia, un credo profondo.

"Il vino è un alimento!" questo Chianti esclama, radicato fortemente nella tradizione toscana e liberandosi dalle sembianze di mera bevanda. Non sarà mai banale ma sempre fedele alla sua gaia bevibilità.

Vino d'un tempo che parla di terra e di mani che mai tradirà bocca e stomaco.



"Pan di un giorno, vin di un anno". Salute.