



## Maremma Toscana DOC

Potremmo descriverlo come “la toscanità”, l’essenza della Toscana. Infatti, Vinetti de Fiorini è stato creato per essere la quintessenza del Chianti per i palati più raffinati e piatti strutturati. Fino a 30 anni fa, la tendenza in Toscana era di coltivare vitigni internazionali come Merlot e Cabernet Sauvignon. Franco Bernabei, la mente dietro le più famose e pregiate cantine toscane ha invertito queste tendenze, concentrandosi su uve tradizionali. E in Toscana, l’uva tradizionale per eccellenza è chiaramente il Sangiovese. Si tratta di un Chianti Superiore onesto, pulito e fresco: ha un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; è intenso e rappresentativo della sua varietà con note di frutta e viola. Rotondo e piccante con una fine duratura, il buon equilibrio dei componenti è stato messo a punto dall’invecchiamento in botti tradizionali. In confronto al Chianti DOCG, il Chianti Superiore segue norme legislative più severe. Ad esempio, un più elevato contenuto di alcol (+ 0,5%), un rendimento inferiore (52,50hl/ettaro rispetto ai 3 hl/ha del regolare Chianti) e un anno in più di invecchiamento. Da qualche anno la line Vinetti de Fiorini oltre al suo ormai celebre Chianti Superiori, produce un Maremma Toscana DOC di ottima qualità.

---

## Premi più recenti

---



## Vinificazione e Invecchiamento

Varietà di Uva: 100% Sangiovese



## Vigna

Location della vigna: Maremma (Toscana)



## Note di degustazione e abbinamento cibo

Note di degustazione: Esperienza fruttata in bocca, con retrogusto speziato.

Temperatura di servizio: 14-16 °C

Abbinamenti gastronomici: Vino molto versatile; si sposa perfettamente con la carne rossa, in particolare la carne di Cervo, ma non disdegna carni bianche e insaccati.

Alcool: 13%