



si beve con

Bistecca: un abbinamento conclamato, quasi d'obbligo; con la bistecca alla fiorentina si stappa il Chianti Classico, ma non quello Riserva che potrebbe rivelarsi troppo intenso per una carne quasi cruda.

Carni in umido: peposo, scottiglia di manzo o di cinghiale e in genere carni in umido richiedono vini rossi di salda struttura come il Chianti Classico Riserva.

Pecorini: i tipi lungamente stagionati, ossia quelli affinati oltre l'anno, con pasta soda che si può anche grattugiare, preferiscono vini rossi di buon corpo come il Chianti Classico; nel caso di formaggi particolarmente saporiti si stapperà invece la versione Riserva.



servitelo a 18 °C



loc. San Felice
Castelnuovo Berardenga (SI)
tel. 05773991
gradazione alcolica: 14
€ 37

via Ottone III 5
loc. Fonterutoli
Castellina in Chianti (SI)
tel. 057773571
gradazione alcolica: 13,5
€ 27,50

piazzale I.L. Ruffino 1
Pontassieve (FI)
tel. 05583605
gradazione alcolica: 13,5
€ 13

loc. Casina dei Ponti 56
Castellina in Chianti (SI)
tel. 057754311
gradazione alcolica: 13
€ 7,50

via San Martino in Valle 12
Greve in Chianti (FI)
tel. 055854243
gradazione alcolica: 13,5
€ 12,50

SCELTI DA NOI

San Felice "Poggio rosso" Da uve sangiovese (90%) e colorino. Dopo la pigiatura mosto e vinacce macerano in acciaio per 25 giorni; il vino affina poi in botti di rovere francese di 500 litri per 20 mesi, quindi in bottiglia per altri 15. Ha colore rosso rubino profondo; il profumo è ben espresso con sentori di prugna, di mora e di lampone; il sapore è pieno, intenso, giustamente tannico.

Mazzei "Castello di Fonterutoli" Da cloni di Sangiovese e Cabernet Sauvignon vinificati separatamente; il Sangiovese affina in barrique di rovere per 16 mesi, il Cabernet Sauvignon per 18. I vini sono poi assemblati e imbottigliati. Di colore rosso rubino che vira al granato, ha profumo fruttato con note floreali; il sapore è pieno, di grande struttura, con tannini ben levigati.

Ruffino "Riserva ducale oro" Da uve sangiovese e altri vitigni. La fermentazione avviene in acciaio; il vino affina poi in botti per 30 mesi. Ha colore rubino carico con riflessi granata; il profumo è intenso con sentore di viola, ribes nero e prugna cui si uniscono ricordi di confettura di amarena e note speziate; il sapore rivela salda struttura, tannini morbidi e corpo caldo, avvolgente con note di ciliegia, frutti di bosco ed erbe aromatiche.

Cecchi Dal 90% di uve sangiovese. Il pigiato macera a temperatura controllata in vasi d'acciaio; il vino affina per un anno in botti tradizionali del Chianti e in barrique, poi almeno 2 mesi in bottiglia. Di colore rosso rubino tendente al granato, ha odore complesso, con ricordi di viola mammola; il sapore è pieno, di buona struttura.

Castello di Verrazzano Uve sangiovese (95%) e canaiolo. Dopo la macerazione di mosto e vinacce, il vino affina in botti grandi e medie non meno di 12 mesi. Ha colore rosso rubino con riflessi violacei che diventano granato con l'invecchiamento; il profumo è intenso, con spunti fruttati di mora e di ciliegia oltre che di note floreali (rosa); il sapore è fragrante, armonico, sapido.

Il prezzo delle bottiglie si intende franco cantina