

# BINDI SERGARDI

Dal 1349

Bindi Sergardi

## Chianti Classico Gran Selezione Mocenni 89 2017

Italia > Toscana > Chianti Classico  
Secco, Rosso, Vino fermo  
100% Sangiovese

Color rosso rubino intenso. Incenso, frutta rossa e agrumi. Un bouquet ampio con note ben distinte. Il tannino è maturo, fine e morbido. La tipica nota acidula del sangiovese conferisce una particolare durata e vivacità. Il gusto pieno, sapido ed elegante è di sorprendente lunghezza. Questo vino, in modo unico ed inconfondibile esprime le caratteristiche di salinità e mineralità proprie del terreno. Eccellente ed autentica espressione di Sangiovese.

### About us

La famiglia Bindi Sergardi ha una storia molto lunga, che risale al 1349. La famiglia ha sempre vissuto e amato la terra di Siena, in Toscana. Alessandra Casini Bindi Sergardi rappresenta la 23a generazione della famiglia e continua i suoi valori di integrità, autenticità e audacia. Lei e suo padre Nicolò continuano insieme l'evoluzione dell'esperienza di 700 anni della famiglia nella cultura della vigna. Le tenute di Mocenni, I Colli e Marciabella hanno una forte identità culturale, promossi e raccontati attraverso i loro vini, che esprimono un chiaro legame con il territorio.

### Vinification

Un'attenta ed accurata scelta di grappoli della 89 di Mocenni. La fermentazione ha luogo in vinificatori di acciaio inox dove la macerazione ha una durata di circa 20 giorni alla temperatura controllata di 28/30° C. Nel periodo immediatamente successivo alla fermentazione alcolica il vino viene posto in botti di rovere da 42HL dove svolge la fermentazione malolattica e dove rimane per la durata di circa 24 mesi. Viene poi affinato in bottiglia. Questo vino esprime il carattere unico di un terroir come quello di Mocenni e del Chianti Classico.

Alc.: 14,00 %  
Quality: Gran Selezione / Vini DOCG



Vegetarian



Vegan

