



presenta

Degustiamo un sorso Le Solive - DOCG Chianti - Chianti - 2005

La regione è una delle più belle d'Italia con la varietà del suo paesaggio che vede i monti dell'Appennino, la lunga costa bagnata dal Tirreno, le isole, i laghi, le vallate ricoperte di verdi boschi, i fiumi. La Toscana, però, significa soprattutto colline ammantate dal verde dei vigneti, dai quali si producono ottimi vini da pasto conosciuti in tutto il mondo.

Vitigni

Tutti i rossi toscani provengono o da *San Giovese* o da parenti stretti.

Vino Nobile di Montepulciano e Brunello di Montalcino

Sono vini molto vicini ma di due mondi completamente diversi.

Il primo ha un clima più continentale, il vitigno principale è il Prugnolo gentile e fanno un uvaggio a chiantigiano, cioè mescolando delle uve bianche (5%) e poi 2 anni di botte. Il secondo è più giovane ed è nato volendo superare questo tipo di uvaggio, usando solo il *San Giovese Grosso*, risulta più strutturato e longevo con 3 anni in botte e 1 anno in bottiglia.

Nata nella terra del nettare degli Dei, Monica Faraoni crea un'azienda unica con una filosofia produttiva basata su uno studio continuo e sistematico dei terreni e dei vitigni, sulla conservazione del patrimonio genetico e sulla valorizzazione del territorio.

L'Azienda Agricola Le Solive si fa apprezzare per i suoi vini, tipica e assoluta espressione del territorio di origine. In particolare con la Vernaccia di San Gimignano viene estremizzato il concetto del monovitigno e delle caratteristiche esclusive della terra di origine, San Gimignano, unico luogo nel mondo dove può essere prodotta. L'Az. Agr. Le Solive mantiene ancora una lavorazione manuale dei vigneti con alcune innovazioni mirate a creare vini di pregevoli caratteristiche.



Sommelier Express

Caratteristiche organolettiche

Colore

Limpido, Rosso Rubino con tendenze granata, Consistente

Profumi

Abb Intenso, Complesso, Fine,, Speiato, Fruttato, Prugna, Cannella

Gusto

Secco, Caldo, Abb Morbido, Abb Fresco, Tannico, Abbastanza Sapido, Di corpo, Abb equilibrato, Intenso, Abb Persistente, Fine

Temperatura di servizio

15°-18°

Abbinamento gastronomico

Parmigiana, Polpette al sugo

www.lesolive.com

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org