

CHIASSOBUIO



TUNIA

CHIASBOUIO

/ Scheda tecnica

Toscana Rosso IGT

Vino prodotto da uve da agricoltura biologica

Uve: Sangiovese, Colorino, Canaiolo

Anno di impianto: 1970

Resa per ettaro: 25 q

Vendemmia: manuale, in cassette

Tipologia di terreno: calcareo-argilloso

Altitudine: 300 m slm

Ubicazione: colline che delimitano a nord la Val di Chiana

Esposizione: sud-ovest

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni

Vino non filtrato e non chiarificato

CHIASSOBUIO

/ Come nasce

È il primo vino prodotto da Tunia, prende in prestito il suo nome dal torrente che delimita le vigne della nostra azienda. Nasce da **vecchi vigneti**, dai quali storicamente si produceva il Chianti, impiantati nel 1970 e recuperati grazie a un sapiente lavoro di miglioramento. In questi vecchi impianti convivono piante di **Sangiovese**, **Colorino**, **Canaiolo** e Trebbiano le cui uve, tradizionalmente, venivano vinificate insieme come indicava la ricetta del Chianti formulata dal Barone Ricasoli nel 1872 per ottenere “il vino perfetto”. Nel Chiassobuio abbiamo scelto di non utilizzare il Trebbiano, vendemmiando e vinificando, però, insieme le uve rosse.

La **vinificazione** avviene per metà in **acciaio** e per metà in **tini di rovere** da 25 hL.

Per l'**affinamento** procediamo con la stessa linea: per 36 mesi metà del vino riposa in **acciaio** e l'altra metà in **legno**.

A questo segue un lungo affinamento in bottiglia per domare il carattere un po' scontroso del Sangiovese: elevata acidità e tannini inizialmente spigolosi.

CHIASSOBUIO

/ Degustazione e Abbinamenti



Il Chiassobuio va bevuto a temperatura ambiente, ma fate attenzione a non superare i 18°. Aprite la bottiglia e poi date il tempo al vino di ossigenarsi, servendolo dopo un ventina di minuti



È un vino che, nell'aspetto, rispecchia a pieno il suo vitigno principale: un colore **rosso granato non molto intenso** legato alla scarsa capacità colorante del Sangiovese



A bicchiere fermo, sentirete delle **note balsamiche**, che fanno pensare al legno di ginepro, ma anche **note terrose** e di **sottobosco**. Facendo roteare il calice e ossigenando il vino, queste lasceranno il posto a odore di **funghi freschi** e **frutti rossi**. Dopo qualche minuto emergeranno aromi di **cioccolato fondente** e **cuoio** che velocemente lasceranno il posto a **sentori di tabacco**



Ora assaggiatelo: il Chiassobuio ha tannini resi morbidi dal tempo e la sua buona acidità lo rende elegante e piacevole da bere



Il Chiassobuio è un rosso perfetto per una grigliata mista di carne, meglio ancora con una fiorentina. Consigliamo di berlo anche con insaccati, formaggi stagionati, cinghiale in umido e frattaglie, primi piatti al sugo d'anatra