ACQUISTATO IL .....

Chianti Classico DOCG Gran Selezione Castello di Bibbione 2017

Il buon Chianti Classico morbido ed elegante

La vite cresce bene e prospera soprattutto su suoli poveri e poco fertili. Questa è una regola che vale ovunque nel mondo e non fa eccezione, chiaramente, neppure la Toscana e la zona del Chianti Classico. Nel caso di questo Castello di Bibbione, ad esempio, le vigne di Sangiovese e Merlot affondano le proprie radici su un suolo ciottoloso, difficile da lavorare ma perfetto per fare qualità. E lo si capisce subito, assaggiando il vino. Siamo nel Comune di San Casciano in Val di Pesa, non troppo distanti dai confini di Firenze. Si inizia con una vendemmia a mano, in cassette, operando un'accurata selezione dei grappoli. Quindi si procede con una vinificazione tradizionale a temperatura controllata, con circa 10 giorni di macerazione sulle bucce a cui seguono 12 mesi di in botti di rovere di Slavonia e almeno 3 mesi di affinamento in bottiglia. Il risultato è un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino intenso, con profumi di piccoli frutti a bacca rossa e note gentilmente speziate. In bocca invece si scopre un bel rosso di carattere, con un tannino morbido ed elegante e un finale particolarmente persistente.

Non c'è zona più affascinante e carica di storia e tradizione del Chianti. E un pezzo di questa storia è legata al nome di Castelli del Grevepesa. Siamo a San Casciano Val di Pesa, una quindicina di chilometri da Firenze, proprio alle porte del Chianti Classico. Qui, nel 1965, un gruppo di 18 viticoltori danno vita a una nuova realtà. Accumunati da un unico sogno, quello di mantenere intatte le tradizioni secolari della viticoltura toscana, del territorio e delle usanze contadine. Per farlo si punta subito sulla produzione di vini di alta qualità, nel rispetto delle severe norme del Consorzio del Gallo Nero. Da allora ne è passato tanto di vino negli orci della cantina, che nel corso degli anni è cresciuta fino a raggiungere l'attuale capacità di circa 120 aziende associate, con vigneti che si estendono principalmente nei Comuni di Greve in Chianti, San Casciano Val di Pesa (Mercatale Val di Pesa), Tavarnelle Val di Pesa e Barberino Val d'Elsa. La gamma si è chiaramente allargata e oggi comprende vini che appartengono a tutte le principali denominazioni regionali. Dal Chianti e il Chianti Classico, alla Vernaccia, al Nobile di Montepulciano e comprende persino una linea Maremma, con Vermentino, Rosato e Morellino. Ma le chicche non mancano. Anche se le dimensioni sono cambiate, immutata è la passione che viene messa nel lavoro di ogni giorno.

La Vigna

Terreno	Ciottoloso, ricco di scheletro e ghiaia calcarea
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	cordone speronato - guyot
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	SANGIOVESE 95% MERLOT 5%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata di 30° C con 15 giorni di macerazione sulle bucce
Sensazioni	Selezione di Sangiovese e Merlot di un singolo vigneto del Castello di Bibbione, a pochi chilometri dal paese di Montefiridolfi. Al colore rosso rubino molto intenso, brillante. Profumo profondo, intenso con ampio bouquet e nota di frutta rossa matura e vaniglia. Sapore sapido, equilibrato in cui i tannini si armonizzano con le essenze del legno, persistente.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821