ACQUISTATO IL .....

Chianti Classico DOCG Gran Selezione "Clemente VII" 202020



Il Cru del Chianti Classico

Il Chianti Classico DOCG Gran Selezione Clemente VII di Castelli del Grevepesa è un omaggio alla storia e alla tradizione vinicola toscana, incarnando l'eccellenza della denominazione. Nato dalle migliori parcelle di Sangiovese coltivate nel cuore del Chianti Classico, questo vino riflette la cura e la maestria di una cantina che, da oltre mezzo secolo, interpreta il territorio con passione. Il nome richiama Papa Clemente VII, figura chiave del Rinascimento e nativo di Firenze, una città simbolo di cultura e raffinatezza, le stesse caratteristiche che si ritrovano in ogni sorso di questo vino. Dopo una lunga maturazione in botti di rovere e un affinamento in bottiglia, il Clemente VII si presenta con un bouquet complesso di frutti rossi maturi, spezie dolci e delicati sentori di vaniglia e tabacco. In bocca è vellutato e avvolgente, con tannini equilibrati e una freschezza che ne garantisce la longevità. Perfetto con piatti di carne importanti o formaggi stagionati, questo Chianti Classico Gran Selezione è l'espressione più alta di un territorio senza tempo.

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
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	sangiovese 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5-7 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione: raccolta manuale, fermentazione a temperatura controllata di 28-30°C con 20 giorni di macerazione sulle bucce. Affinamento: 80% in botte di rovere di Slavonia per 18 mesi, 20% in barrique per 12 mesi
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso e brillante. Profumo complesso ed ampio con sentori di frutta matura in perfetta armonia con note speziate. Dal gusto elegante ed equilibrato, ricco di tannini nobili che si armonizzano con le essenze del legno.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821