ACQUISTATO IL .....

Vinsanto del Chianti DOC Castelgreve 2015 2015

Per iniziare con stile o terminare in bellezza



Siamo abituati, a torto, a pensare al Vinsanto solo come bicchierino di fine pasto, magari abbinato al classico cantuccino con le mandorle. La realtà è che il tradizionale Vinsanto toscano è, come in questo caso, un prodotto molto più interessante, che merita di essere valorizzato con poche semplici attenzioni. Servito a temperatura ambiente (mai oltre i 18 gradi, però) è in effetti un ottimo fine pasto. Bene anche l'abbinamento ai classici biscotti secchi della tradizione, anche se meriterebbe un assaggio a parte per apprezzarne tutte le note più delicate. Servito più fresco, invece, attorno ai 12 gradi, si rivela un favoloso aperitivo. Una valida alternativa che stupirà amici e parenti. Quello proposto qui da Castelli di Grevepesa è un Vinsanto del Chianti Classico prodotto con uve Trebbiano e Malvasia del Chianti, raccolte a piena maturazione e poi lasciate appassire su cannicci. Dopo la vinificazione, la delicata fase di maturazione avviene in caratelli di rovere, conservati, come tradizione vuole, in locali non termocondizionati. Un lungo processo che garantisce al vino di sviluppare la sua personalità, unica e inimitabile.

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
Esposizione	Ovest
Allevamento	cordone speronato - guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	TREBBIANO TOSCANO E MALVASIA DEL CHIANTI
Gradazione	16% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Aperitivo, Fine pasto
Vinificazione	Posa dei grappoli su cannicci per appassimento.Lenta fermentazione in caratelli di rovere
Sensazioni	Dalla locale varietà di uve Trebbiano Toscano e Malvasia del Chianti, nasce questo tradizionale Vin Santo invecchiato con lenta fermentazione in piccoli caratelli di rovere. Colore giallo dorato con riflessi d'ambra, dal sapore armonico e vellutato con una rotondità pronunciata e sentori di frutta secca. Vino profumato, etereo, intenso ed elegante.

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