



ACQUISTATO IL

"Calamassi" Toscana Bianco IGT 2022

2022

Decisamente gratificante



Svinando

Toscana terra di grandi rossi? Assolutamente sì. Ma anche di buoni vini bianchi. Tanto più interessanti quanto più sono inaspettati. Perché diciamoci la verità... Se pensiamo a Firenze e Siena, il pensiero finisce inevitabilmente sul Sangiovese. In questo caso, invece, i protagonisti sono due vitigni completamente diversi. Uno tipico del luogo, il Trebbiano toscano (60%), e uno internazionale, lo Chardonnay (40%). Da questo inedito blend nasce il Calamassi Bianco, Toscano IGT di Castello del Grevepesa. Caratterizzato da un bel colore giallo paglierino, al naso regala profumi delicati ma intensi, con spiccate note fruttate. In bocca invece è reso particolarmente beverino dalla bilanciata nota acidula che dona freschezza ed esalta il piacere dopo ogni sorso. E' il vino giusto per iniziare una serata tra amici fin dall'aperitivo. A tavola, invece, è perfetto con pesci e crostacei. Decisamente gratificante.

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 bianco fermo

Provenienza Toscana

Uve TREBBIANO 60% CHARDONNAY 40%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce.

Vinificazione fermentazione a temperatura controllata di 18° C, serbatoi acciaio inox

Sensazioni Trebbiano e chardonnay, questo il blend del bianco toscano igt dal colore giallo paglierino. Profumi molto delicati, ma intensi, con spiccate note fruttate. Piacevole nota acidula che dona freschezza ed esalta le sensazioni del palato.

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