ACQUISTATO IL .....

"CastelGreve" Chianti Classico DOCG 2023 2023



Il Chianti... quello Classico

Il marchietto del Gallo Nero dovrebbe già essere una garanzia. Un sigillo di qualità per un rosso toscano che proviene da una delle zone più affascinanti d'Italia. Quel piccolo angolo di Paradiso per amanti del vino che si trova tra le provincie di Firenze e di Siena. Stiamo, ovviamente, parlando del Chianti DOCG, ma non quello base, bensì quello "Classico". Come questo Castelgreve di Castelli del Grevepesa. 95% Sangiovese, 5% Merlot, questo nobile toscano matura per circa 12 mesi in botti di rovere di Slavonia, prima dell'imbottigliamento e l'ultimo periodo di riposo in cantina. Colore rosso rubino intenso, questo Chianti Classico si presenta con profumi eleganti, note di viola e sfumature di frutta matura. Gusto pieno, armonico con tannino morbido e vellutato, finale persistente. Per una grigliata, non si potrebbe sperare nulla di meglio. Questo Chianti, infatti, per sua natura si accompagna benissimo con carni rosse saporite, cacciagione e formaggi a pasta dura.

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 95%, Merlot 5%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne.
Vinificazione	fermentazione a temperatura controllata di 28° C con 10 gg di macerazione sulle bucce - maturazione 12 mesi in botti di rovere di Slavonia
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso, questo chianti classico a base di uve sangiovese si presenta con profumi eleganti, note di viola e sfumature di frutta matura. Gusto pieno armonico con tannino morbido e vellutato, finale persistente

© 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