ACQUISTATO IL .....

"Castello di Bibbione" Chianti Classico DOCG 2020 2020

Piccoli frutti e note speziate



Ci troviamo nel cuore della verde Toscana. E per la precisione in località Bibbione, nel Comune di San Casciano in Val di Pesa. E' qui che Castelli del Grevepesa coltiva le vigne utilizzate per la produzione di questo Chianti Classico Castello di Bibbione. 90% Sangiovese, 10% Merlot, le uve provengono da vigneti piantati su tipici suoli del Chianti, ciottolosi e apparentemente poveri. Buone le esposizioni, garantite dal posizionamento a 200 metri sul livello del mare dei filari. Stiamo parlando di un appezzamento di circa 30 ettari, con viti dai 15 ai 30 anni. Piante "mature" in grado di produrre altissima qualità. Vendemmia a mano, in cassette, per selezionare solo i grappoli migliori, dopo una vinificazione tradizionale il vino matura per circa 12 mesi in botti di rovere di Slavonia. Nel calice si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso, profumi di piccoli frutti a bacca rossa e note speziate. In bocca, invece, si fa apprezzare per il bel tannino morbido ed elegante e il finale persistente. L'abbinamento ideale? Semplice. Carni rosse alla griglia, cacciagione e formaggi a pasta dura. Difficile immaginare un matrimonio migliore...

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 90%, Merlot 10%
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 giorni di macerazione sulle bucce 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.
Sensazioni	Il chianti classico castello di bibbione presenta un colore rosso rubino intenso con profumi di piccoli frutti a bacca rossa e note speziate. al sapore evidenzia un tannino morbido ed elegante con 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