ACQUISTATO IL .....

"Clemente VII" Vin Santo Chianti Classico DOC 2015 2015



Caldo, armonico e avvolgente

Con una bottiglia così è impossibile non notarlo. Ma il bello viene dopo, quando si ha la possibilità di assaggiarlo. Perché quello che si scopre è un vino della tradizione toscana. Un Vin Santo del Chianti Classico DOC Riserva, frutto di una lunga e attenta lavorazione delle uve tipiche, Trebbiano Toscano e Malvasia del Chianti, raccolte a mano e poste ad appassire su cannicci, al riparo da umidità e muffe. La vinificazione è lenta e culmina con un lunghissimo periodo di maturazione di almeno 48 mesi in piccoli caratelli di rovere. Ci vuole tanta, tantissima pazienza. Ma si è ampiamente ripagati fin dal primo assaggio, quando si scopre un nettare caratterizzato da un colore giallo dorato con riflessi ambrati. Al naso i profumi sono armonici e giustamente intensi, con una nota di mandorla amara e di frutta secca. Il gusto, invece, è caldo, armonico e avvolgente. Servito fresco, attorno ai 12 gradi, in pochi lo sanno, ma il Vin Santo può essere anche proposto come aperitivo. A temperature leggermente più alte, attorno ai 18 gradi, invece, è indicato come vino da dessert. Non ce ne abbiano a male i puristi... Ma con un bel cantuccio alle mandorle, questo Vin Santo va davvero a nozze. Da provare anche con un tagliere di formaggi piccanti.

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 dolce
Provenienza	Toscana
Uve	Trebbiano Toscano e Malvasia del Chianti
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Fine pasto
Vinificazione	Lenta fermentazione in piccoli caratelli di rovere - maturazione per almeno 48 mesi in caratello
Sensazioni	Colore giallo dorato con riflessi ambrati. profumo con nota di mandorla e frutta secca. gusto caldo, armonico ed avvolgente

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