



ACQUISTATO IL

Chianti Classico DOCG 2024

2024



Svinando

Fedeltà al territorio e alla tradizione

Racconta il territorio senza fronzoli, con uno stile fedele alla tradizione ma capace di soddisfare anche i gusti contemporanei. Stiamo parlando del Chianti Classico DOCG di Castellare di Castellina. Prodotto nel cuore del Chianti Classico, a Castellina in Chianti, uno dei comuni storici di questa denominazione, dove le vigne si arrampicano tra i 350 e i 400 metri di altitudine su terreni ricchi di scheletro, calcare e argilla. Non a caso Castellina in Chianti non è solo uno dei borghi più affascinanti della Toscana, ma anche una zona particolarmente vocata alla viticoltura. Qui il microclima è caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte che favorisce una maturazione lenta e regolare delle uve, sviluppando profumi complessi e un buon equilibrio tra zuccheri e acidità. Castellare di Castellina, fedele alla propria filosofia produttiva, sceglie di utilizzare esclusivamente varietà autoctone: il 95% di Sangiovese, che l'azienda chiama con il nome tradizionale "Sangioveseto", e il 5% di Canaiolo, un antico vitigno toscano che conferisce al vino morbidezza e una leggera speziatura. Vinificato in acciaio per preservarne la freschezza, con fermentazione malolattica svolta, questo Chianti Classico viene affinato per 7 mesi in botti di rovere francese. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia della stessa durata, per un totale di 14 mesi di maturazione prima della messa in commercio. Colore rosso rubino brillante, al naso spiccano profumi di frutta rossa fresca, come ciliegia e ribes, seguiti da note di liquirizia e un accenno di vaniglia. In bocca è rotondo, morbido e sapido. L'acidità ben presente, tipica del Sangiovese, lo rende vivace e gastronomico, mentre il finale è persistente e armonico. Ottimo con piatti di carne, dalla bistecca alla fiorentina agli arrosti, passando per un semplice tagliere di salumi toscani. Perfetto anche con primi piatti al sugo di carne, come le pappardelle al cinghiale.

Castellare di Castellina è una bella azienda vinicola nel cuore del Chianti Classico. Fondata negli anni '70 da Paolo Panerai, storico editore del gruppo Class, l'azienda è oggi una delle più importanti della regione, nota per la produzione di vini di alta qualità. L'azienda inizia la sua attività con la produzione di Chianti Classico, ma ben presto si amplia per includere altri vini rossi e bianchi, oltre a grappa, olio d'oliva e aceto. Oggi la cantina è un luogo all'avanguardia, dove si utilizzano le più moderne tecnologie. Non a caso Castellare di Castellina è stata la prima azienda vinicola in Italia a utilizzare l'acciaio per la fermentazione dei suoi vini ed è da sempre impegnata nella ricerca e nello sviluppo di nuove tecniche di vinificazione. La proprietà comprende una villa storica, un castello e diversi vigneti. La villa è oggi un hotel di lusso, dove gli ospiti possono soggiornare e godere della bellezza della campagna toscana. Il castello è invece un luogo di eventi e degustazioni, dove si possono scoprire i vini dell'azienda e la storia della regione. Premiata con numerosi riconoscimenti internazionali, tra cui la "Medaglia d'Oro" al Concorso Internazionale dei Vini di Bordeaux, Castellare di Castellina è membro del Consorzio del Vino Chianti Classico.

La Vigna

Terreno Calcareo

Esposizione Allevamento Guyot

Densità imp. 60

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Sangiovese 95%, Canaiolo 5%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vinificazione: in acciaio. Fermentazione malolattica svolta. Affinamento: in botti di rovere francese di 2-25 e 5-10. Durata dell'affinamento in botte: 7 mesi. Affinamento in bottiglia: 7 mesi.

Sensazioni Il colore di questo Chianti Classico è quello rosso rubino di Sangiovese. Al naso è fragrante, fresco con piacevoli sentori di frutta rossa, di liquirizia, ribes e un leggero tocco di vaniglia. Dominano le note tipiche del Sangiovese chiantigiano. Il palato esprime una piacevole dolcezza, è rotondo, morbido e sapido. Acidità e persistenza caratterizzano un retro gusto molto accattivante.

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