ACQUISTATO IL .....

Chianti Classico Riserva DOCG 2022 2022



Puro piacere gastonomico

Il Chianti Classico Riserva DOCG di Castellare di Castellina è un gran bel toscano. Un vino autentico, perfetta espressione del suo territorio. Nasce nel suggestivo borgo di Castellina in Chianti, tra Firenze e Siena. Questo territorio, caratterizzato da colline calcaree e altitudini tra i 350 e i 400 metri, offre condizioni ideali per la coltivazione del Sangiovese, vitigno principe del Chianti Classico. Castellare di Castellina, nata dalla fusione di alcune aziende storiche, utilizza esclusivamente vitigni autoctoni, senza l'aggiunta di varietà internazionali come Cabernet o Merlot, per preservare l'identità del territorio. Nello specifico questo Chianti è composto per il 95% da Sangiovese e per il 5% da Canaiolo. La vinificazione avviene in acciaio con fermentazione malolattica svolta, seguita da un affinamento di 15 mesi in botti di rovere francese, e ulteriori 15 mesi in bottiglia. Questo processo conferisce al vino una struttura elegante e una complessità aromatica che si sviluppa nel tempo. Alla vista, il vino si presenta di un rosso rubino brillante, tendente al granato con l'invecchiamento. Al naso, offre intense note di violetta, frutti di bosco maturi, liquirizia e un leggero tocco di vaniglia. In bocca risulta asciutto, armonico e vellutato, con una buona acidità e una persistenza elegante. Questo rosso del territorio si abbina benissimo ad arrosti, pollame, selvaggina e formaggi di media stagionatura. Ma se vogliamo metterlo davvero a suo agio, serviamolo con una succulente bistecca alla fiorentine. Puro piacere gastronomico.

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 godersi la 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	Sangioveto 95%, Canaiolo 5%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 7 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione: in acciaio. Fermentazione malolattica: svolta. Affinamento: in botti di rovere francese di 2,25 e 5 Hl. Durata dell'affinamento in botte: 15 mesi. Affinamento in bottiglia: 15 mesi.
Sensazioni	Il colore di questo Chianti Classico è quello rosso rubino del Sangioveto. 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. Al palato esprime una piacevole dolcezza. E' rotondo, morbido e sapido, con un tannino che diventa sempre più vellutato con il passare del tempo. Acidità e persistenza caratterizzano un retrogusto molto elegante.

© 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