ACQUISTATO IL .....

"Le Ginestre" Toscana IGT 2024 2024



La freschezza della Toscana

Nasce nel cuore del Chianti, tra le dolci colline di Castellina in Chianti, Le Ginestre è un bianco che unisce la tradizione toscana all'eleganza internazionale. Un blend di Sauvignon Blanc (60%) e Chardonnay (40%) rappresenta l'interpretazione fresca e moderna di Castellare di Castellina. In questo casi i vigneti si trovano a un'altitudine compresa tra i 350 e i 400 metri sul livello del mare, piantati su terreni calcarei e argillosi, ideali per esprimere la mineralità e la vivacità delle uve. Vinificazione in acciaio inox a temperatura controllata, segue un affinamento di 4 mesi in bottiglia, per preservare gli aromi primari e la freschezza del vino. Il risultato? Un bianco caratterizzato da un colore giallo paglierino, con profumi intensi di pesca gialla, bosso, sambuco e uva spina. In bocca Le Ginestre si presenta rotondo, con una struttura equilibrata e una fine acidità che conferisce una piacevole freschezza. Vino da bere giovane, è ideale per accompagnare aperitivi, antipasti di pesce, crostacei, risotti allo scoglio e carni bianche.

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, argilloso
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	70

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Chardonnay (40%) e Sauvignon blanc (60%)
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione: in acciaio. Fermentazione malolattica: svolta. Affinamento: in bottiglia. Durata dell'affinamento preimbottigliamento: 4 mesi. Durata dell'affinamento in bottiglia: 4 mesi
Sensazioni	Colore paglierino. Al naso ha profumi di pesca gialla, bosso, sambuco. Si percepiscono anche note di uva spina. Al palato entra rotondo e manifesta una struttura equilibrata, supportata da una fine acidità che gli conferisce una piacevole freschezza.

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