



ACQUISTATO IL

"Le Ginestre" Toscana IGT 2024

2024

La freschezza della Toscana



Svinando

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 caso 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