ACQUISTATO IL .....

Châteauneuf-du-Pape AOC Rouge 2023 2023



La Vigna

Terreno	Suolo: poco profondo e molto pietroso, il terreno è composto principalmente da grandi ciottoli rotondi di quarzo e argilla sabbiosa rossa.
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Valléè du Rhone
Uve	grenache 70%, syrah 20%, mourvedre 10%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5-10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Macerazione in tini termoregolati per circa 15 giorni. Ogni varietà viene vinificata separatamente e assemblati prima dell'imballaggio. Affina sulle fecce fini in botte di rovere per almeno 15 mesi.
Sensazioni	Di colore rosso rubino profondo, si notano al naso profumi di vaniglia, marmellata d'arancia, frutta candita e vaniglia. Il sorso è secco e caldo, con tannini morbidi.

L'Oro rosso della Valle del Rodano

Tutti conoscono i grandi rossi di Bordeaux o i miti della Borgogna, ma la prima Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) di tutta la Francia non si trova lì ma nella calda e ventosa Valle del Rodano Questo "onore", infatti, spetta allo Châteauneuf du Pape, una denominazione che non è solo vino, ma un vero e proprio pezzo di storia che ha plasmato l'enologia moderna, con standard di qualità stabiliti dai vignaioli stessi fin dal lontano 1923. Ma procediamo con ordine. Il nome "Castello Nuovo del Papa" ci riporta all'epoca del "soggiorno" avignonese del papato, nel lontano XIV secolo. Furono i Papi, in fuga dai tumulti romani, a stabilire la loro residenza estiva qui, sulle alture della cittadina, e a incentivare la coltivazione della vite per produrre il loro "Vin du Pape". Oggi, le rovine della loro fortezza dominano ancora il paesaggio, un monito maestoso e silenzioso. Ma la vera particolarità, quella che rende unico questo terroir, è il terreno: una distesa di grossi ciottoli di quarzo, detti "galets roulés". Questi sassi, levigati dall'antico fiume Rodano, assorbono il calore del sole durante il giorno e lo rilasciano lentamente di notte. Questa "coperta termica" naturale permette alle uve di raggiungere una maturazione perfetta, donando al vino una concentrazione e una potenza inconfondibili. Il disciplinare della DOC è leggendario: consente, infatti, l'uso di ben 13 vitigni diversi, tra rossi e bianchi. Non è un obbligo usarli tutti, ovviamente, ma questa libertà compositiva permette ai produttori di esprimere al meglio ogni annata. Il nostro Châteauneuf du Pape di Calvet punta su un blend classico e vincente, dominato dal Grenache (70%). Questo vitigno, re incontrastato del Rodano meridionale, apporta calore, corpo e quegli inebrianti profumi di frutto rosso maturo. A bilanciare la sua opulenza, il Syrah (20%) che aggiunge una spina dorsale aromatica con sentori speziati e un colore intenso, e il Mourvèdre (10%), cruciale per la struttura, la longevità e una nota calda e terrosa. Casa Calvet lavora per esaltare questa materia prima eccezionale. Dopo la vendemmia obbligatoriamente manuale, ogni varietà viene vinificata singolarmente per un controllo ottimale. La macerazione in tini termoregolati dura circa 15 giorni, un periodo sufficiente per estrarre colore e quei tannini decisi ma vellutati tipici di questo vino. Il passaggio chiave è l'affinamento: un lungo riposo, di almeno 15 mesi, sulle fecce fini in botte di rovere. Questo non solo arrotonda il carattere dell'assemblaggio finale, ma aggiunge complessità e profondità, preparando il vino a un futuro in bottiglia davvero promettente. Nel bicchiere si presenta di un bellissimo rosso rubino profondo che preannuncia una notevole concentrazione. Avvicinando il naso, si percepiscono chiaramente note dolci e avvolgenti di fragola e marmellata d'arancia, che si mescolano a sfumature più esotiche di frutta candita e vaniglia dovuta all'affinamento in legno. In bocca è secco e caldo, con un'alcolicità ben integrata che scalda. La trama tannica è presente ma elegantemente morbida, mai aggressiva. Non è profumi di vaniglia, marmellata d'arancia, frutta candita e vaniglia. Il ricordo persistente e speziato.

Nel panorama dei grandi vini francesi ci sono nomi che non solo producono vino, ma hanno contribuito a scriverne la storia. Calvet è senza dubbio uno di questi. Fondata nel 1818 dal lungimirante Jean-Marie Calvet, questa Maison è diventata, in oltre due secoli di attività, una vera ambasciatrice del vino francese nel mondo. La

filosofia di Calvet è semplice: offrire il meglio di ogni denominazione francese, con un focus particolare su Bordeaux, mantenendo uno standard di qualità elevato e costante ma accessibile a tutti gli appassionati. Sebbene Calvet sia oggi un grande nome che seleziona e vinifica uve in molte regioni iconiche - dalla Borgogna alla Valle del Rodano - il suo spirito è indissolubilmente legato a Bordeaux. Qui la Maison ha costruito la sua reputazione, diventando una delle firme più riconoscibili e affidabili. Calvet non possiede solo Château ma lavora a stretto contatto con una rete di viticoltori storici, agendo come selezionatore e affinatore. Questo le permette di creare cuvée che rappresentano l'essenza stessa delle diverse denominazioni.

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