



ACQUISTATO IL

"La Pieve" Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2021 2021

Potente ed elegante



La Gran Selezione La Pieve di San Felice, punta di diamante della denominazione Chianti Classico DOCG, rappresenta un elogio alla pazienza. Un vino che non accetta compromessi e che richiede tempo, dedizione e una terra straordinaria per esprimersi al meglio. Ma procediamo con ordine. Siamo a Castelnuovo Berardenga, nel lembo più meridionale della zona storica del Gallo Nero. Qui il paesaggio toscano si fa selvaggio, con i vigneti che si alternano a boschi e oliveti millenari. Il nome "La Pieve" si riferisce a quella di San Felice, un'antica chiesa romanica situata proprio all'interno della tenuta. Questo luogo emana una spiritualità rurale che si riflette nel lavoro in vigna. Questo vino nasce da uno studio meticoloso dei suoli, dove il Sangiovese trova le condizioni perfette per diventare un gigante. La menzione Gran Selezione è un gradino sopra a tutte le altre del Chianti Classico. Per potersi fregiare di questo titolo, il vino deve provenire da singole vigne o da una selezione delle migliori uve della proprietà. Le regole sono ferree e prevedono un affinamento minimo di ben 30 mesi. È il modo in cui il Consorzio garantisce agli appassionati di avere nel calice solo il meglio del meglio, un prodotto che incarna la massima espressione del terroir chiantigiano. Qui il Sangiovese, presente in netta maggioranza come vuole la tradizione più pura, è accompagnato da un piccolo saldo di altri vitigni autoctoni toscani, che servono a rifinire il quadro aromatico senza mai rubare la scena al protagonista. Questi vitigni contribuiscono a donare una sfumatura cromatica più profonda e una struttura tannica ancora più avvolgente. Le vigne affondano le radici in un terreno ricco di scheletro, composto da argille calcaree nate dalla disgregazione di rocce tipiche come l'Alberese e il Galestro. In cantina, la fermentazione avviene in acciaio con una lunga macerazione di 22 giorni. Questo contatto prolungato con le bucce permette di estrarre tutto il carattere del frutto. Il vino matura poi per 24 mesi in tonneau di rovere francese, botti più grandi della classica barrique che permettono un'ossigenazione delicata. Il riposo si conclude con altri 8 mesi di affinamento in bottiglia. Rosso rubino di rara intensità, il naso è un viaggio sensoriale che parte dalla viola mammola e dal ribes nero, per poi aprirsi verso note dolci di tabacco e liquirizia. In bocca è corposo e morbido, sorretto da tannini maturi e succosi che non graffiano mai. La componente acida è perfettamente integrata, garantendo un sorso dinamico e mai stancante. Il finale è lunghissimo e lascia un ricordo di spezie nobili. Vino nato per durare, grazie alla sua struttura robusta e alla qualità dell'affinamento, può tranquillamente riposare in cantina per i prossimi 15 o 20 anni. Con il tempo, la sua naturale austerità si trasformerà in una setosità leggendaria, sviluppando aromi terziari di sottobosco e cuoio che conferiscono raffinatezza e eleganza al sipiume.

San Felice, un nome che per chi ama il vino non è solo una cantina ma un vero e proprio pezzo di storia della Toscana. Un borgo medievale perfettamente conservato, arroccato su una collina che si staglia maestosa nel paesaggio. È qui che si produce il Chianti Classico. Un'avventura enologica che dura da oltre mille anni. Se oggi parliamo di "Supertuscan", dobbiamo dire grazie anche a loro: nel 1968 San Felice creò il Vigorello, primo vino prodotto nel territorio del Chianti Classico esclusivamente con uve rosse (senza l'aggiunta

La Vigna

Terreno Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareomarnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro.

Esposizione
Allevamento cordone speronato e guyot

Densità imp.
Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve sangiovese più altri vitigni autoctoni

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5-7 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione La vinificazione inizia con una fermentazione alcolica a temperatura controllata di 22-24°C, seguita da una macerazione di 22 giorni a una temperatura di 28-30°C. Il vino matura successivamente in tonneau di rovere francese per 24 mesi, completando il suo affinamento in bottiglia per ulteriori 8 mesi, sviluppando così una struttura robusta e un profilo aromatico complesso.

Sensazioni Rosso rubino intenso, con profumi ampi e persistenti di tabacco e liquirizia. Vino corposo, morbido e ben integrato, con una tannicità ben bilanciata e una finezza di linea che si staglia in modo equilibrato alla componente acida.

di uve bianche allora prevista dal disciplinare), dando il via a una rivoluzione che ha cambiato il volto dell'enologia italiana. Oggi l'azienda è parte del Gruppo Allianz, che ha saputo preservare l'anima del Borgo trasformandolo in un Relais & Châteaux d'eccezione, mantenendo però la viticoltura come cuore pulsante di ogni attività. Sebbene il cuore di San Felice batta a Castelnuovo Berardenga, l'azienda ha saputo espandersi nelle zone più prestigiose della regione, creando tre "anime" distinte. C'è quindi il Chianti Classico, dove il Sangiovese regna sovrano su terreni di galestro e alberese. Il Montalcino, con la tenuta Campogiovanni, dove si produce un Brunello potente e profondo. E Bolgheri, con la tenuta Bell'Aja, dedicata a chi cerca l'intensità dei vitigni internazionali tipici della costa toscana. Ma c'è di più. Insieme alle Università di Firenze e Pisa, l'azienda ha creato il Vitiarium, un vigneto sperimentale dove vengono coltivati e studiati oltre 270 vitigni antichi che rischiavano di scomparire. Da questo progetto è, per esempio, rinato il Pugnitello, un vitigno autoctono dimenticato, così chiamato perché il grappolo ricorda un piccolo pugno chiuso. Con lui, San Felice oggi produce un vino unico, di carattere e profondamente territoriale. L'azienda è anche certificata Equalitas per la sostenibilità e partecipa a progetti all'avanguardia come LIFE VitiCaSe, dedicato alla cattura del carbonio nel suolo per combattere il cambiamento climatico.