



ACQUISTATO IL

"Casarossa" Chianti Classico DOCG 2024

2024



Energico, profondo ed elegante

Nel cuore delle colline Senesi esiste un angolo dove il terreno rilascia un inconfondibile profumo ferroso dopo la pioggia. Siamo a Castelnuovo Berardenga, luogo di origine di questa straordinaria bottiglia. Il Chianti Classico DOCG Casarossa di Fattoria di Valiano racconta secoli di vocazione viticola con sorprendente slancio contemporaneo. La tenuta appartenne in passato alla nobile famiglia Piccolomini, storica casata senese. Oggi custodisce questa eredità con la medesima dedizione del passato. Qui le altitudini collinari e l'ottima esposizione solare creano un microclima ideale per la maturazione delle uve. I suoli ricchi di minerali e scheletro regalano vini di notevole spessore. La conduzione in agricoltura biologica garantisce il rispetto dell'ecosistema e della biodiversità. L'assemblaggio riflette la grande tradizione toscana con un tocco di modernità. Il Sangiovese domina la scena con una quota del novanta per cento. Questo vitigno regala freschezza, una spina dorsale acida e aromi di frutta croccante. Il restante dieci per cento è composto da Colorino, Merlot e Cabernet Sauvignon. I tre versanti della tenuta vengono vendemmianti e vinificati in modo separato. Dopo la raccolta manuale le uve sono diraspate e sottoposte a una pressatura molto delicata. La macerazione sulle bucce si protrae per circa dieci o quindici giorni in serbatoi dedicati. L'affinamento prevede dodici mesi in grandi botti di rovere. Segue un riposo finale di tre mesi in bottiglia prima della messa in commercio. Colore rosso rubino vivace con sottili riflessi granati, il bouquet è fresco e dinamico. Spiccano profumi di ciliegia rossa e frutti di bosco. Poi raffinate note floreali, affiancate da un tocco di muschio bianco. In bocca mette in mostra un cuore succoso di frutta rossa. Le tipiche sfumature ferrose del terroir donano profondità. I tannini sono ben strutturati ma equilibrati e levigati. Va a nozze con la cucina tradizionale toscana e con piatti ricchi di sapore. Da provare con una bistecca alla fiorentina o delle gustose pappardelle al ragù di cinghiale.

Nel cuore più meridionale del Chianti Classico, sorge Fattoria di Valiano. Questa prestigiosa tenuta rappresenta il fiore all'occhiello e la vera e propria "casa del Chianti Classico" del gruppo Piccini1882. La storica famiglia del vino la acquistò nel 1995 con una visione chiara: valorizzare al massimo uno dei terroir più vocati, espressivi e affascinanti dell'intera regione. Siamo a Castelnuovo Berardenga, il comune più a sud dell'intera denominazione. Qui il paesaggio regala un'atmosfera unica, fatta di pendenze gentili, boschi rigogliosi e terreni ricchi di scheletro, dove la combinazione tra marna, galestro e cretaceo offre un microclima unico e un terreno ideale per la maturazione delle uve. La tenuta è divisa in tre versanti, ciascuno con caratteristiche uniche. Oggi la fattoria può contare su circa 230 ettari, di cui circa 75 vitati. La viticoltura di Valiano è condotta secondo i principi dell'agricoltura biologica certificata. La gestione del vigna evita l'impiego di sostanze chimiche di sintesi e favorisce la biodiversità del suolo, garantendo un ecosistema vivo e consentendo al frutto di raccontare la propria origine senza filtri. In cantina, le fermentazioni sono gestite con cura per preservare l'integrità aromatica della materia prima, mentre gli affinamenti avvengono in tradizionali botti grandi di rovere e barrique

La Vigna

Terreno
Esposizione 300m s.l.m.

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Sangiovese 90%, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon 10%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Perfetto con grandi arrostiti di cinghiale

Vinificazione La selezione delle uve inizia in vigna: ciascuno dei tre versanti viene vendemmiato separatamente. Dopo la vendemmia, le uve vengono diraspate e sottoposte alla pressatura delicata in torchio. La macerazione sulle bucce si protrae per circa 10-15 giorni. Affinamento: 12 mesi in grandi botti di rovere e 3 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

Sensazioni

Il vino si presenta con un vivace colore rosso rubino, dai sottili riflessi granati. Il suo bouquet è fresco e vivace, caratterizzato da un seducente gioco di note di ciliegia rossa, frutti di bosco e sentori di fiori di agapantho, completato da delicate note di lavanda e un tocco di muschio bianco. In bocca, il vino offre un cuore succoso di frutta rossa, con note ferrose del terroir che conferiscono profondità, mentre i tannini decisi ma equilibrati garantiscono struttura e un eccellente potenziale di invecchiamento.

selezionate, calibrando il legno con grande misura per non coprire mai la freschezza del frutto.

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