



ACQUISTATO IL

"Bosco del Grillo" Governo all'Uso Toscano Toscana IGT 2024

Tradizionale, morbido e fruttato



Svinando

Una tecnica contadina nata nel Medioevo per ridare vita e vigore ai vini dopo le fredde giornate invernali. Questo Governo all'uso Toscano IGT, Bosco del Grillo, di Agricoltori del Chianti Geografico, rispolvera proprio questa antica tradizione, trasformandola in un'esperienza di straordinaria piacevolezza quotidiana. Ma procediamo con ordine. Siamo a Gaiole in Chianti, uno dei borghi storici più affascinanti e vocati di tutta la Toscana. Qui il paesaggio è dominato da boschi fitti, rilievi collinari e terreni ricchi di scheletro e alberese. Il clima gode di ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte. Questa caratteristica permette alle uve di sviluppare una freschezza vibrante e profumi intensi. La cooperativa del Geografico nasce nel 1961 per proteggere e valorizzare il lavoro dei piccoli viticoltori locali. Blend di Sangiovese, con una quota dell'80%, con Merlot al 10%, Colorino e Cabernet Sauvignon. La vendemmia si svolge tra la fine di settembre e i primi giorni di ottobre. In cantina si segue la tecnica del Governo all'Uso Toscano. Una parte delle uve migliori viene selezionata e lasciata appassire. Conclusa la prima fermentazione del mosto principale, le uve appassite vengono pressate delicatamente e aggiunte alla massa. Questo passaggio innesca una seconda fermentazione che dura circa due o tre settimane. Il processo regala al vino maggiore morbidezza, volume e ricchezza aromatica. Nel calice si presenta di un vivace colore rosso rubino. Al naso note floreali e profumi di frutta matura. Spiccano freschi e nitidi rimandi di ciliegia croccante e lamponi. In bocca si rivela agrumato ed elegante. La trama gustativa è piacevolmente speziata e ben bilanciata. Il finale regala una chiusura morbida e luminosa.

La storia degli Agricoltori del Chianti Geografico nasce dalla passione e dal forte legame con il territorio chiantigiano. Nel 1961, diciassette viticoltori lungimiranti, "Quelli del Geografico", fondarono la cooperativa, convinti dell'importanza del rapporto tra il vino e il suo territorio d'origine. Da quel nucleo iniziale la realtà è cresciuta: il sito aziendale indica oggi 170 soci e circa 550 ettari di vigneto, distribuiti tra le aree del Chianti Classico, del Chianti Colli Senesi e della Vernaccia di San Gimignano. Il Sangiovese resta il vitigno di riferimento per i vini rossi del Geografico, accanto a una produzione legata anche alle altre denominazioni del territorio. Dopo una fase di difficoltà, la famiglia Piccini ha rilevato il Geografico alla fine del 2018, con l'obiettivo dichiarato di rilanciarne l'attività e preservare il legame con i viticoltori confederati e con il territorio. La cantina quindi, oggi fa ufficialmente parte del gruppo Piccini 1882.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve 80% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Colorino, 5% Cabernet Sauvignon

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Ideale con saporiti piatti di carne come agnello o manzo, mentre le delicate note speziate lo rendono un partner ideale per primi piatti dal gusto deciso e formaggi aromatici.

Vinificazione Le uve vengono solitamente raccolte a cavallo fra l'ultima settimana di settembre e i primi giorni di ottobre, rispettando la diversa maturazione dei differenti vitigni. Le uve migliori vengono poi selezionate e lasciate in appassimento per un periodo più lungo. Una volta terminata la prima fermentazione, le uve appassite vengono pressate delicatamente e aggiunte alla massa vinosa, inducendo una seconda fermentazione che si protrae per 2-3 settimane.

Sensazioni Vino rosso rubino con marcate note floreali e di frutta matura, tra cui spiccano freschi rimandi di ciliegia e lamponi. La bocca agrumata ed elegante lascia apprezzare una trama piacevolmente speziata. Termina con un finale morbido e luminoso.

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