



ACQUISTATO IL

Chianti Classico DOCG Capotondo

2011

Un rosso moderno nel rispetto della tradizione



Svinando

Per dirla con le parole dei fratelli Paladin (proprietari dell'azienda) il Capotondo è "l'interpretazione autentica del Chianti Classico secondo la Premiata Fattoria di Castelvecchi: equilibrio tra fragranza e morbidezza, fra frutto e struttura". Preciso, piacevole e misurato. Ottimo!

Chianti moderno, ma senza eccessi. Possibile? Certo, almeno per il Capotondo. Preciso, piacevole e misurato. Profumi delicati e freschi di piccoli frutti rossi (ribes), poi bocca ariosa, morbida e di ottimo corpo. Il Chianti 'new style' nel rispetto di tradizione e territorio. Castelvecchi è un borgo di origine altomedievale, di cui si trova traccia già in alcuni antichi documenti come "Castello et curtis". Le origini storiche del borgo risalgono al 1043. Castelvecchi divenne una "Fattoria del Chianti" nel periodo tra lo scioglimento della Lega del Chianti e l'affermarsi del potere papale in zona, nel XIV secolo. Le antiche e storiche cantine di invecchiamento, tutte realizzate a volte, con "sasso a faccia vista" e lastricate in pietra serena, si snodano principalmente sotto parte della villa settecentesca e sotto quella dell'originaria villa padronale, di struttura cinquecentesca. Le grandi botti del corridoio illuminato a candele - tutte secolari e in castagno - rappresentano ancora oggi il riconoscimento all'antica tradizione vitivinicola della località. L'azienda è di proprietà della famiglia Paladin dal 2004. I vigneti della Premiata Fattoria di Castelvecchi in Chianti sono frutto della selezione clonale effettuata da viti di oltre 50 anni, che presentano caratteristiche genetiche uniche. Nei 21 ettari vitati si coltivano solo varietà a bacca scura (sangiovese, merlot e canaiolo), con cui si produce unicamente Chianti Classico nelle tre versioni Chianti Classico DOCG Capotondo, Chianti Classico DOCG Riserva Lodolaio, e Chianti Classico DOCG Gran Selezione Madonnino della Pieve, per un totale di circa 70.000 bottiglie all'anno.

La Vigna

Terreno Prevalentemente sabbioso con abbondante scheletro

Esposizione Esposizione eterogenea a seconda del vigneto, 500 ? 600 m s.l.m.

Allevamento Cordone speronato e archetto

Densità imp. 3.500 / 4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Rosso fermo secco DOCG

Provenienza Toscana

Uve Sangiovese e canaiolo

Gradazione 13,5% vol.

Temp. Servizio 16-18°

Quando Berlo Oggi ? 2 anni

Abbinamento Primi piatti con sughi strutturati, carni rosse in genere, formaggi mediamente stagionati

Vinificazione Le uve vengono raccolte e selezionate con cura. La macerazione è di media durata e si protrae per 20/25 giorni. Il vino è quindi posto ad affinare in serbatoi di acciaio fino al mese di marzo. Segue un passaggio in botte grande

Sensazioni Colore rosso rubino vivo con riflessi violacei; naso molto fresco, con note di leggera frutta rossa (ribes); bocca snella ma di buona struttura, tannino docile

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821