



ACQUISTATO IL

Chianti Classico DOCG Riserva "Clemente VII" 2019

2019

La riserva del pontefice



Se sull'etichetta di un Chianti Classico compare la parola Riserva, possiamo star certi che si tratti di un vino di tutto rispetto. Se poi nella sua descrizione scopriamo che si tratta di un'etichetta pluripremiata dalla critica italiana e internazionale, allora è certo che stiamo per assaggiare un prodotto di eccellenza. La menzione Riserva viene assegnata a quei vini, Chianti Classico in questo caso, che per la particolare qualità delle uve di partenza meritano un periodo di maturazione aggiuntivo in cantina. Più mesi in botti di legno garantiscono, infatti, una maggiore concentrazione e una qualità più alta. Nel caso di questo Clemente VII di Castelli del Grevepesa, si tratta di un 100% Sangiovese, vendemmiato a mano, che in seguito alla vinificazione viene diviso in due lotti. Circa la metà viene passato in botti di rovere di Slavonia dove riposa per almeno 24 mesi. L'altra metà, invece, viene messa in barrique per soli 12 mesi. Solo al termine di questa lunga attesa, il vino viene finalmente ricomposto e imbottigliato per l'ultimo periodo di affinamento in vetro prima della commercializzazione. Colore rosso rubino molto intenso, al naso rivela profumi marcati di frutti di bosco e spezie. In bocca è pieno, di ottima la struttura. Un vino equilibrato e armonico dal retrogusto persistente.

Non c'è zona più affascinante e carica di storia e tradizione del Chianti. E un pezzo di questa storia è legata al nome di Castelli del Grevepesa. Siamo a San Casciano Val di Pesa, una quindicina di chilometri da Firenze, proprio alle porte del Chianti Classico. Qui, nel 1965, un gruppo di 18 viticoltori danno vita a una nuova realtà. Accumunati da un unico sogno, quello di mantenere intatte le tradizioni secolari della viticoltura toscana, del territorio e delle usanze contadine. Per farlo si punta subito sulla produzione di vini di alta qualità, nel rispetto delle severe norme del Consorzio del Gallo Nero. Da allora ne è passato tanto di vino negli orci della cantina, che nel corso degli anni è cresciuta fino a raggiungere l'attuale capacità di circa 120 aziende associate, con vigneti che si estendono principalmente nei Comuni di Greve in Chianti, San Casciano Val di Pesa (Mercatale Val di Pesa), Tavarnelle Val di Pesa e Barberino Val d'Elsa. La gamma si è chiaramente allargata e oggi comprende vini che appartengono a tutte le principali denominazioni regionali. Dal Chianti e il Chianti Classico, alla Vernaccia, al Nobile di Montepulciano e comprende persino una linea Maremma, con Vermentino, Rosato e Morellino. Ma le chicche non mancano. Anche se le dimensioni sono cambiate, immutata è la passione che viene messa nel lavoro di ogni giorno.

La Vigna

Terreno suoli sono spesso freschi, fertili, profondi e ricchi di argilla. Ciò consente una maturazione spesso completa e anticipata. Nella parte basale e superiore non manca buona dose di scheletro costituita da ciottoli silicei che tende a garantire un buon drenaggio

Esposizione Sud Ovest

Allevamento cordone speronato - guyot

Densità imp. 3500

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco DOCG

Provenienza Toscana

Uve SANGIOVESE 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Fermentazione a temperatura controllata di 28° C con 15 giorni di macerazione sulle bucce

Sensazioni Colore rosso rubino molto intenso, profumo marcato con sentori di frutti di bosco ben integrati a note di spezie ed un elegante nota di vaniglia. Il sapore è pieno, ottima la struttura, vino equilibrato ed armonico dal retrogusto persistente.

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