



ACQUISTATO IL

Chianti DOCG "Pontormo" 2022

2022

Il Chianti giovane e buono subito



Svinando

Nasce da un classico taglio chiantigiano questo Pontormo di Castelli del Grevepesa. 95% di Sangiovese e solo una punta di Canaiolo, antico vitigno tradizionale toscano. La zona di provenienza delle uve è quella del Chianti fiorentino. La vendemmia è manuale e i soci della cantina effettuano un'accurata selezione dei grappoli in vigneto, raccogliendo e destinando a questo vino solo i migliori, quelli giunti a perfetta maturazione e privi di difetti che potrebbero pregiudicare il risultato finale. Per il resto si tratta di un vino immediato e godibile fin da subito che non affina in legno. Solo acciaio e bottiglia. Ne deriva un vino caratterizzato da un colore rosso rubino intenso e brillante, con sfumature violacee che ne certificano la vitalità. Al naso si riconosce molto bene la netta prevalenza di uve Sangiovese. Presenta infatti tutte le caratteristiche del varietale, con note di frutta rossa e nera, accompagnate da riconoscimenti floreali. In bocca è piacevole, fresco e ben equilibrato. Un vino dotato di una bella personalità, capace di accompagnare i piatti della cucina tipica regionale, come i picci al sugo, ma anche arrosti di carne o taglieri di formaggi stagionati. Non c'è che da metterlo alla prova.

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	galestro ricco di scheletro
Esposizione	Ovest
Allevamento	cordone speronato guyot
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	SANGIOVESE 95% CANAILOLO 5%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Fermentazione a temperatura controllata di 28° C con 10 giorni di macerazione sulle bucce

Sensazioni Chianti Pontormo presenta un colore rosso rubino intenso e brillante con sfumature violacee. La base di uve Sangiovese, presenta al naso sfumature intense e fruttate con note floreali. Al gusto è un vino piacevole, fresco e ben equilibrato, di buona persistenza

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