ACQUISTATO IL .....

"San Jacopo da Vicchiomaggio" Chianti Classico DOCG 2023

Elegante rosso della tradizione

San Jacopo Chianti Classico DOCG è un elegante rosso della tradizione, proposto da Castello Vicchiomaggio. Uve di Sangiovese in purezza, provenienti dalla zona di Greve in Chianti. Le uve, giunte a maturazione, vengono vendemmiate e condotte velocemente in cantina. La vinificazione avviene in vasche d'acciaio Inox, con una fase di macerazione che si prolunga per circa 8/10 giorni. Al termine della fermentazione e dopo la svinatura, il vino viene passato in botti grandi di rovere da 25 o 50 ettolitri, dove matura per circa otto mesi prima dell'imbottigliamento. San Jacopo è un piacevole Chianti Classico d'annata, che rappresenta l'autentica tradizione chiantigiana. Un vino dal carattere brioso e gastronomico, caratterizzato da un bel colore rosso rubino luminoso. Al naso si esprime con sentori di amarena, iris, cannella e una punta di rosmarino ed alloro. In bocca, invece, è vivace, fresco, con un tannino tutt'altro che sgradevole. Perfetto con la classica bistecca alla brace, questo Chianti ha un solo difetto. Una bottiglia non basta mai!

Le origini del Castello Vicchiomaggio, inizialmente denominato Vicchio dei Longobardi, risalgono all'incirca al 1400, come riportato su alcune antiche pergamene ancora oggi conservate. Siamo in cima ad una collina che domina tutta la Val di Greve, a circa 18 chilometri da Firenze. Nella sua lunga e gloriosa storia, al Castello Vicchiomaggio hanno soggiornato numerose personalità, fra cui in particolare Leonardo da Vinci, proprio nel periodo in cui dipinse il suo capolavoro più famoso, la Monna Lisa. Oggi John e Paola Matta sono i proprietari del castello. La tenuta si estende su circa 140 ettari, di cui 34 coltivati a vigneto, 10 ad olivo, ed il restante è parco. Il Sangiovese è il vitigno più rappresentativo dell'azienda, uva fondamentale per la produzione del Chianti Classico. Con lui, però, a Castello Vicchiomaggio si trovano anche altri vitigni internazionali, come il Merlot e il Cabernet Sauvignon. Queste varietà, in particolare, vengono utilizzate per la produzione di vini rossi IGT. Clima mediterraneo e tipico terreno ricco di argilla e pietre grandi, il cosiddetto Galestro, sono gli elementi di base del terroir del Castello.

La Vigna

Terreno	galestro, argilla
Esposizione	Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Colorino
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	elevato in botti grandi che assicurano uno stile classico
Sensazioni	Vino che ben rappresenta il Chianti Classico tipico e tradizionale. Rosso rubino profondo con riflessi porpora, ha sentori al naso che ricordano il cioccolato, la vaniglia e i frutti di bosco. Il corpo è medio, tannini delicati e un bel finale fresco.

© 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. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821