



ACQUISTATO IL

Vin Santo "della Torre Grande" Chianti Colli Fiorentini DOCG 2010



Svinando

La Toscana più tradizionale

E' la tradizione più affascinante della Toscana. Stiamo ovviamente parlando del Vinsanto che non può certo mancare nella gamma di vini di una cantina storica come Conti Guicciardini. In questo caso la "Vinsantaia" è ospitata nella Torre maestra del castello, ed è una peculiarità unica e ricca di fascino. E' qui che il pregiato Vinsanto a base di Malvasia, dopo l'appassimento delle uve sui graticci, matura lentamente in antichi carati e barili di castagno e rovere. L'appassimento si protrae per circa tre mesi, tra settembre e novembre, mentre per la delicata fase di maturazione in legno, il vino sosta nei tradizionali fusti dai 3 ai 4 anni, fino alla quasi completa fermentazione dello zucchero residuo. E' un Vinsanto molto tradizionale, caratterizzato da un struttura asciutta e un gusto ben bilanciato. Ottimo vino da dessert, se durante il pranzo o la cena sono stati protagonisti i Chianti e la bistecca alla brace, la chiusura "di rigore" è con un bicchierino di questo delizioso vino passito. Buono con i tradizionali cantucci alla mandorla ma anche con dei dolci semplici come la crostata di frutta.

I Guicciardini, una delle più antiche famiglie Fiorentine, fin dal 1200 ebbero una posizione di rilievo nella vita politica, sociale e economica di Firenze. La loro storia è indissolubilmente legata a quella del Castello di Poppiano, una costruzione medioevale, eretto intorno all'anno mille come fortezza a difesa esterna di Firenze. Un atto di eredità del 1199 conferma la sua appartenenza ai Guicciardini da almeno nove secoli. Oggi il castello è una delle realtà più importanti della DOCG "Chianti Colli Fiorentini". I buoni terreni, localmente chiamati "alberese", argillosi ma ricchi di scheletro e ben drenati, sono la precondizione per ottenere vini di pregio. La cantina di vinificazione adiacente al castello, mentre quella di maturazione, in botti di rovere e barrique, si trova nei sotterranei, dove la temperatura ottimale è mantenuta naturalmente. Al Castello di Poppiano, dal 2015, si è affiancata anche un'altra tenuta, quella di Belvedere-Campòli, nel Chianti Classico. C'è poi Massi di Mandorlaia, localizzata in Maremma, in questo caso all'interno della denominazione Morellino di Scansano.

La Vigna

Terreno	argilloso
Esposizione	Sud
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	2500

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Dolce
Provenienza	Toscana
Uve	Malvasia 100%

Gradazione 18% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Fine pasto

Vinificazione vinificazione e affinamento in caratelli per 6/7 anni

Sensazioni Intenso al naso con note mandorlate, in bocca è complesso, con sentori di frutta secca, miele, spezie. La sua struttura asciutta, tipica del vinsanto tradizionale dei tempi antichi, bilanciata da una delicata nota dolce lo rendono un ottimo vino da dessert.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.