



ACQUISTATO IL

"Calamassi" Toscana Rosso IGT 2022

2022

Vinoso, equilibrato e di buona persistenza



Castelli del Grevepesa propone questo interessante rosso toscano, Calamassi Toscana IGT, frutto della lavorazione del vitigno principe della regione, il Sangiovese. In questo caso il "toscanaccio" entra nel blend in una percentuale del 90%. Con lui una selezione di altre uve, a bacca rossa e bianca, come da antica tradizione regionale. Vendemmia a mano, con accurata scelta dei grappoli, la vinificazione si svolge a temperatura controllata, con circa 10 giorni di macerazione sulle bucce. Al termine della trasformazione, poi, il vino riposa, sempre in vasche di acciaio, per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento. Nel calice si scopre così un bel vino caratterizzato da un colore rosso rubino vivace. Il profumo è piacevole, fruttato, con nota di marasca dovuta probabilmente dalla prevalenza di uve Sangiovese. In bocca, invece, si rivela vinoso, equilibrato e di buona persistenza. Per goderselo a pieno, il consiglio è quello di accostarlo sempre a piatti della tradizione. Come un antipasto a base di crostini e salumi o primi piatti di pasta conditi con un buon ragù paesano.

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
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo

Provenienza Toscana

Uve Sangiovese 90% e altre uve a bacca rossa e bianca 10%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Fermentazione a temperatura controllata di 25° C con 10 gg di macerazione sulle bucce, serbatoi acciaio inox

Sensazioni Il rosso toscano è un vino dal colore rosso rubino vivace. Il profumo è piacevole, fruttato con note di marasca dato dalla prevalenza di uve sangiovese. Al sapore si presenta vinoso, equilibrato e 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. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821