



ACQUISTATO IL

Chianti Classico DOCG "Clemente VII" 2021

2021

Il Chianti Classico premiato dalla critica



La critica internazionale ha premiato numerose volte questo particolare Chianti Classico dedicato dalla cantina Castelli di Grevepesa alla figura del pontefice Clemente VII, la cui effigie severa appare proprio in etichetta. Frutto di una accurata selezione dei grappoli in pianta, questo Chianti Classico è un 100% Sangiovese, proveniente dal cuore della denominazione. Fermentazione alla temperatura controllata di 28°C con 10 giorni di macerazione sulle bucce, dopo la vinificazione questo rosso matura in parte in botti di rovere di Slavonia e in parte in barrique francesi. Occorrono non meno di 12 mesi per domare il tannino e rendere il vino piacevolmente rotondo. Segue quindi la fase di imbottigliamento e un ulteriore periodo di riposo in cantina in attesa di metterlo in commercio. Colore rosso rubino intenso, al naso presenta sentori di frutti di bosco, ben integrati a note di tostatura e di vaniglia derivanti dalla maturazione in legno. In bocca gode di un perfetto equilibrio tra tutte le sue parti, con tannini dolci e vellutati che lo rendono il compagno ideale della classica bistecca alla fiorentina, magari servita con il suo contorno di fagioli cannellini conditi con una generosa dose di olio extravergine d'oliva. Del Chianti, ovviamente.

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. 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. 4000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve SANGIOVESE 100%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 18 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 Colore rosso rubino intenso. Al naso presenta forti sentori di frutti di bosco ben integrati a sentori tostati di vaniglia e note di spezie. Il sapore evidenzia una perfetta armonia per la notevole presenza di tannini dolci che rendono il gusto vellutato con una notevole sensazione di pienezza

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