

Chianti Classico Castelgreve di Castelli del Grevepesa

scritto da Redazione Wine Meridian | 12 Ottobre 2022



57 anni di ardore toscano mirato ad una ricerca sempre attenta in cantina, fa di Castelli del Grevepesa veramente un fiero baluardo di qualità e una storica fonte di sapienza che merita di essere raccontata e vissuta. Il chianti classico, ha visto epoche commerciali e di notorietà tra le più diverse e uniche della nostra penisola, ma non ha mai perso la sua indistinguibile identità, perlomeno non lo ha mai fatto per i viticoltori di questa prestigiosa struttura. Ora le sfide di questi anni che Castelli del Grevepesa sta affrontando, le fa anche portando sul mercato questo vero emblema toscano, pulito e netto all'olfatto, gradevole e spiccatamente rustico nella sua qualità, con il finale tipico di chi vuole ardire di capire il cuore di questa parte Toscana legata da sempre al suo carattere schivo ma immensamente avvolgente. Le note che abbiamo sentito al naso, ma soprattutto il colore che abbiamo

trovato nel bicchiere, dimostrano pienamente il sapiente utilizzo del legno ed in particolare hanno portato all'olfatto questa nota franca del Sangiovese, in questo caso "ammorbidita" da quella piccola percentuale di Merlot, aiutante silente ma fondamentale per quell'equilibrio in più che questo Chianti esprime.

In bocca la sua armonia, decisa e dai toni quasi confidenziali, avvolge la bocca con un corpo gentile e mai aggressivo accompagnato da un finale lungo con piacevoli retrogusti di frutta rossa matura.

L'olfatto ha quindi riportato nella degustazione e nel suo gusto tutto ciò che abbiamo percepito al naso e questo equilibrio, che rende onore a questi produttori, conferma la trasversalità dell'utilizzo in cucina di questo vino simbolo. Un ragù di cacciagione accompagnato da una tagliatella, un formaggio di media stagionatura e l'ottima compagnia che ci ha donato questo prodotto hanno fatto il resto. Sensazioni toscane, moderne e legate alla tradizione.

Company Profile

La più grande famiglia del Chianti Classico, che con passione e duro lavoro produce vini di alta qualità, accessibili a tutti, riconosciuti e apprezzati in tutto il mondo. Sono passati più di 50 anni e oggi Castelli del Grevepesa riunisce oltre 120 viticoltori, 4 dei quali sono ancora tra i primi fondatori. La maggior parte dei coltivatori ha la propria ubicazione sui territori del Chianti che si estendono principalmente nelle zone di Greve in Chianti, San Casciano Val di Pesa, Tavarnelle Val di Pesa e Barberino Val d'Elsa. Dal vasto ventaglio dei vigneti coltivati dai propri vignaioli sulle colline del Chianti Classico e dopo anni di esperienza, all'interno di questi territori, sono state individuate piccole aree o addirittura singoli vigneti dove si possono coltivare uve dalle caratteristiche qualitative superiori.

CASTELLI DEL GREVEPESA S.C.A.

Via Gabbiano, 34
50026 San Casciano Val di Pesa, FI

info@castellidelgrevepesa.it

+39 055 821911

www.castellidelgrevepesa.com