

1106	25-gen-19	EVE NTO	62 - brasato e polenta	VITIGNI
2017	13,5°	PRO DUTT ORF NO ME	Poderi CASTELLARE	SANGIOVESE
€ 11,9	GALASSIA		CHIANTI CLASSICO	
DOC	CHIANTI CLASSICO		TIPO LOGI A	CANAIOLO
IGT			ROSSO FER SEC STRUT	
persist 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-10	Z	COLORINO
3	2,5	7,5	Z Z Z Z	
COMMENTO BREVE ROBUSTO E RUVIDO MA CON UN ACCLIMATAMENTO MORBIDO IN BOCCA, NOTE SPEZIATE ED AROMATICHE, LEGNO. MA SOPRATTUTTO È L'IMPATTO IN BOCCA CHE COLPISCE				

CASTELLARE
DI CASTELLINA

GRUCCIONE (Merops apiaster)
Esile e variopinto, arriva ad aprile e riparte a fine agosto. Oggi è più raro vederlo volare da una vigna a un uliveto perché per l'uso indiscriminato dei prodotti chimici sono sempre più rari anche gli insetti (libellule, cicale, coleotteri)

di cui si nutre e che cattura facilmente con il becco lungo e ritorto. Nelle vigne di Castellare non si usano prodotti chimici di sintesi. Dell'annata 2017 sono state prodotte 110.722 bottiglie.

GRUCCIONE (Merops apiaster)

2017

CHIANTI CLASSICO
Denominazione di origine controllata e garantita

Imbottigliato dal produttore Poderi Castellare

di Castellina (Nettuno srl)
Castellina in Chianti (Italia) I.C.R.F. Si 4278 - ITALIA

CONTIENE SOLI 75 CL

PRODOTTO IN ITALIA - PRODUCT OF ITALY
NON DISPERDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE

CHIANTI CLASSICO
DAL 1716

CASTELLARE
DI CASTELLINA

CHIANTI CLASSICO
DOCG

Produced and bottled by Poderi Castellare

di Castellina (Nettuno srl)
Castellina in Chianti (Italia) I.C.R.F. Si 4278

PRODOTTO IN ITALIA

8 033803 760644 6 11

DOCG

ABCQD972 6865
94FQ3B4NXZDS F. D. 750

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

LA DECISIONE DEL GRUPPO ERA DI ESPLORARE L'ABBINAMENTO CHIANTI/BRASATO. E' STATO FATTO E IL RISULTATO È STATO POSITIVO, MA ORA DEVO SCRIVERE QUALCOSA SU QUESTI DUE VINI: IL CASTELLARE E IL VERRAZZANO. ENTRAMBI SONO DEL CHIANTI CLASSICO, ED APPARTENGONO AL CONSORZIO DEL GALLO NERO. DETTO CONSORZIO RAGGRUPPA TUTTI I PRODUTTORI DELLA SOTTOZONA CHE SI TROVA NEL TERRITORIO TRA FIRENZE E SIENA, MENTRE FINO AL 2005 VI PARTECIPAVANO SOLO ALCUNI PRODUTTORI, IN LINEA DI MASSIMA I PIÙ QUALIFICATI. ATTENZIONE ESISTONO DUE DOCG DIFFERENTI: -) CHIANTI CLASSICO e -) CHIANTI. IL CHIANTI È STATO IL PRIMO VINO AL MONDO UFFICIALMENTE RICONOSCIUTO DA UN DISCIPLINARE DI PRODUZIONE, NEL '700. POI FU ISTITUITA LA DOC CHIANTI CLASSICO, CHE VENNE AMPLIATA QUANDO IL VINO EBBE SUCCESSO NEI MERCATI INTERNAZIONALI. I VITIGNI UTILIZZATI SONO: SANGIOVESE, MINIMO 80% ED ALTRI UVAGGI LOCALI (NE HO CONTATI ALMENO 30 (TRENTA) TRA ROSSI E BIANCHI), MA NEGLI ULTIMI TEMPI TUTTI I PRODUTTORI SI STANNO FOCALIZZANDO IN PARTICOLARE SU CANAIOLO, COLORINO E MALVASIA NERA, MA ANCHE UN'UVA BIANCA TIPICA, IL TREBBIANO. E' COMUNE LA PRATICA DEL **governo all'uso Toscano**, che consiste in una lenta rifermentazione del vino appena svinato con uve dei vitigni leggermente appassite.

MA FINALMENTE PARLIAMO DI QUESTO VINO, CON UN'ETICHETTA ELEGANTISSIMA DOVE SI DESCRIVE NON TANTO IL VINO, QUANTO L'UCCELLO RAPPRESENTATO IN ETICHETTA: IL GRUCCIONE (Merops Uplaster), VI CONSIGLIO DI CONSULTARE IL SITO www.castellare.it/ VERAMENTE ELEGANTE E RICCO DI INFORMAZIONI. VEDIAMO COME DESCRIVONO IL LORO VINO: Colore rosso rubino brillante con riflessi in porpora. Grazie all'armonia dei tannini, uniti alla delicata complessità dei profumi e alla nota finale di dolcezza dà una sensazione in bocca di perfetto equilibrio. EFFETTIVAMENTE NON MOLTO RICCO DI NOTE GUSTATIVE MA SUBITO DOPO SI PRESENTA UNA BELLISSIMA SCHEDA TECNICA SU COME ANDREBBE FATTA UNA BUONA DEGUSTAZIONE.