



Castelli Grevepesa - Clemente VII

Chianti Classico DOCG

Il Chianti Classico Clemente VII della cantina Castelli del Grevepesa nasce in vigneti situati nelle zone di Greve in Chianti.

E' prodotto esclusivamente con uve Sangiovese, raccolte unicamente a mano. La fermentazione avviene alla temperatura controllata di 28°C per 10 giorni. Successivamente il vino affina in barriques per 24 mesi, e per ulteriori 3 mesi in bottiglia.

Il Clemente VII è caratterizzato da un colore rosso rubino intenso. Al naso si apre con forti sentori di frutti di bosco, arricchiti da piacevoli note speziate di vaniglia. Al palato risulta armonioso, con tannini dolci che rendono il gusto vellutato e con una piacevole sensazione di pienezza.

Perfetto per accompagnare carni rosse ed arrostiti, è ideale in abbinamento a selvaggina.

Grado Alcolico: 14%

Temperatura: 18° - 20°



PREMI E RICONOSCIMENTI
WINE SPECTATOR

2011

92/100