

FATTORIA CASA SOLA
CHIANTI CLASSICO

Azienda: Fattoria Casa Sola

Indirizzo:

via di Cortine 5
50021 Barberino Val d'Elsa (FI)
Tel. 055 8075028 - Fax: 055 8059194
Sito Internet: www.fattoriacasasola.com

Casa Sola si trova nel Comune di Barberino Val d'Elsa a circa 30 km da Firenze e 28 Km da Siena, proprio nel cuore del Chianti Classico. La fattoria, diretta da Giuseppe e Matteo Gambaro, si estende su una superficie di circa 120 ettari, di cui 25 coltivati a vigneto specializzato. Il territorio circostante, costituito da colture promiscue e boschi, determina un microclima ideale per la coltivazione delle uve e questo ha in qualche modo agevolato il compito della famiglia Gambaro che si sta impegnando per innalzare qualitativamente il valore dei vini prodotti. Fra i vini degustati segnaliamo il **Chianti Classico DOCC Casa Sola** e la relativa **Riserva**, il **Supertuscan Montarsiccio**, un interessante **IGT Toscana** ed il **Vin Santo del Chianti Classico DOC**, tutti vini che potrete anche voi degustare o acquistare direttamente in azienda dal lunedì al venerdì, dalle 9.00 alle 18.00.

Vino selezionato: Chianti Classico DOCC

Denominazione: Chianti Classico DOCC

Uve impiegate: Sangiovese 90%,

Canaiolo 4%, Cabernet Sauvignon 4%, Merlot 2%

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Annata degustata: 2001

Zona di produzione:

i vigneti, collocati ad un'altitudine di 330 metri s.l.m., sono caratterizzati da terreni ricchi in scheletro, galestro e alberese.

Tecniche di allevamento:

spalliera a cordone speronato, con una densità di 5000 ceppi/Ha.

Tecniche di produzione:

dopo la vendemmia, che si protrae dalla metà di settembre alla prima decade di ottobre, si avvia la fermentazione alcolica e la macerazione sulle bucce del mosto; le operazioni si svolgono nell'arco di circa 15 giorni, alla temperatura di 27°C. Terminata questa fase, al vino viene fatta effettuare la fermentazione malolattica in tini di acciaio inox; fa seguito un periodo di maturazione del vino in *barrique* per 10-18 mesi. Prima di essere messo in commercio, il vino subisce un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

Numero bottiglie prodotte: 45.000

Migliori annate: 1999, 2001

Prezzo rilevato:

10,00 € presso il punto vendita aziendale

Caratteristiche organolettiche:

di colore rosso rubino, il vino si presenta all'esame olfattivo con sentori di frutta rossa e floreali; al palato risulta caldo, di corpo, giustamente tannico ed equilibrato, con un retrogusto piuttosto persistente.

Giudizio: ■ ■ ■ ■ ■

Rapporto qualità/prezzo: buono

Abbinamento consigliato:

altro Chianti da tutto pasto che però troverete delizioso abbinare alla pappa con il pomodoro, a tortelli di castagne, a gnocchi di pane conditi al sugo di cinghiale, a dei tordi gratinati in crosta o a del baccalà alla fiorentina.

Note Personali

Data di degustazione: _____

dove / con: _____

commento: _____

giudizio: _____

prezzo pagato: _____



A cura di
Andrea Zanfi

Podere del
Casa Emma,
Castello di
eas, Cologno
a di Poggiopi
bria Montello
a Viticcio, Fo
ni, Mangiac
Vettore, Tenim
gnamaggio, Villa Cafag
Bruni Paolo, Cacciagrande
Cantina I Vini di Maremma
di Magliano, Fattoria Le Pu
Pupillo, La Carletta, La Piero
Perazzeta, Podere Castellaccia
Rascioni e Ceconello, Santa
rno: Gualdo Del Re, Il Brusco
tamacco, San Giusto, Santin
onamico, Fattoria del Teso, Fa
cori, Vigna del Greppo. M
o, Podere Scurtarola. **Pisa:** Ba
riccio, Fattoria Palagetto, Fa
nza, Pieve de' Pitti, Podere
uliano. **Prato:** Fattoria Ambra, T
agricoltori del Chianti Geog
lla, Borgo Salcetino, Branca
o di Ama, Castello di Cacchia
Piccolomini d'Aragona, Col D
emaggio, Fattoria Poggio Allor
ria di Cusona, Il Faggeto, I

Carlo Cambi
Editore