



FATTORIA  
**CASTELLO DI  
VERRAZZANO**  
di Cappellini Cav. Luigi

Il Castello di Verrazzano è posto alla sommità di una collina nella zona tra Firenze e Siena, nel cuore del Chianti Classico. La sua collocazione in alto sulla Val di Greve un tempo di importanza strategico-militare, oggi permette il controllo sui propri vigneti, che si stendono a ventaglio fino ai bordi del bosco più a valle. Il Castello, prima insediamento etrusco, poi romano, divenne nel VII secolo proprietà della famiglia Verrazzano.

## Castello di Verrazzano

Fattoria Castello di Verrazzano di Cappellini Luigi G.

Via S. Martino in Valle, 12 - 50022 Greve in Chianti (FI) - tel. 055854243 fax 055854241 - info@verrazzano.com - www.verrazzano.com - Responsabili della produzione: Marco Chellini (Enologo), Luigi Giovanni Cappellini (Titolare e Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1170 - Vini prodotti: 9 - €: 300.000 - Ettari: 43 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☞: sì - ☺: sì - ☠: sì

### IL MIGLIOR VINO

**Sassello 2006**

**84**

Consistenza: 31 - Equilibrio: 28 - Integrità: 25



**Sensazioni:** gran potenza e morbidezza di frutto e di spezie. Il primo, il frutto, una prugna carnosa di viscosità e glicerinosità favolosa, maturo al limite massimo utile della dolcezza olfattiva (un filo ancora di sole e il suo aroma

stuccava mieloso), le seconde, le spezie, ben pepate e avvolgenti, ben squillanti e mentosamente irradianti. Come una rinnovata linfaccità da mentosa, clorofillosa esuberanza d'aroma. La persistenza la si può immaginare: proporzionata in durata alla fittezza estrattiva, dalla complessiva integrità enologica di trasformazione deriva ulteriore slancio, avvolgente riverbero in suadanza grazie alla avvertita cristallinità dell'aroma.

**Informazioni:** ☞ - ☞: 24-06-08 - ☺: E - €: 10.000 - ☞: Sangiovese

**Impressioni del produttore.** Il Sassello è la migliore espressione del Sangiovese vinificato in purezza al Castello di Verrazzano, è prodotto solo nelle annate migliori come il 2006.

### GLI ALTRI VINI

**VERRAZZANO ROSSO 2006**

**IP: 83**

C: 31 - E: 26 - I: 26 - ☞ - ☞: 40.000 - ☞: Sangiovese, Canaiolo, Malvasia, Trebbiano

**CHIANTI CLASSICO 2006**

**IP: 83**

C: 31 - E: 26 - I: 26 - ☞ - ☞: 150.000 - ☞: Sangiovese, Canaiolo

**CHIANTI CLASSICO RISERVA 2005**

**IP: 79**

C: 31 - E: 25 - I: 23 - ☞ - ☞: 40.000 - ☞: Sangiovese, Canaiolo

### Commento Conclusivo

Sulla potenza concentrata e sulla selezione attenta dei frutti punta Castello di Verrazzano, e per crescere basterà attualizzare questo grande potenziale. Solo un filo di turgore in più e brillerà il Chianti Classico 2006, così come l'ultrafitta spezia del Verrazzano Rosso 2006. Il Sassello 2006 ha morbidezza mirabile, che in deglutizione si traduce in eliminazione del morso tannico e sensazione immediata di mora, di vaniglia dolce.

### Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 82,25 (0%); QQT: 7,11

Indici complessivi: C: 31 - E: 26,25 - I: 25