



CHIANTI D.O.C.G.

I nostri vigneti crescono su terreni calcarei di natura argillosa con forte presenza di conchiglie bianche, testimonianza di un passato che vedeva in queste zone il mare. Inverni non troppo rigidi, Estati che raramente superano temperature alte, escursioni termiche fra il giorno e la notte e l'influenza del Mar Mediterraneo ci permettono di produrre vini ricchi di profumi, intensi, complessi e particolarmente fini, capaci di mantenere freschezza e mineralità durante l'invecchiamento.

ALTIMETRIA: 90 m

SUPERFICIE: 9 ha

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

TERRENO: Calcereo, argilloso con forte presenza di conchiglie bianche

DENSITÀ DI PIANTE: 5000 per ettaro

ALLEVAMENTO: Guyot

ETÀ VIGNETO: 20 anni

VARIETÀ: Sangiovese-Canaiole

EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda metà di Settembre

RACCOLTA: Manuale

FERMENTAZIONE: In fusti di acciaio inox a temperature controllate

AFFINAMENTO: 3 mesi in bottiglia

GRADAZIONE: 12,5%

I nostri vigneti crescono senza l'impiego di diserbanti

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rosso rubino con riflessi violacei. Note di ciliegia e frutta matura. Al palato il vino presenta una buona struttura, tipica del Sangiovese. I tannini sono morbidi e setosi, buona è la persistenza retrofattiva. Apprezzabile già da ora, si svilupperà e darà il meglio nel corso degli anni.

