



“SANTA CATERINA” CHIANTI DOCG

Vino prodotto da uve di **Sangiovese 90%**, **Canaiolo Nero 10%**.

Fermentazione a temperatura controllata in acciaio per 12 gg con follature e rimontaggi giornalieri. Dall'annata 2010, invecchiamento 50% in cemento e 50% in barriques al secondo passaggio ed ulteriore affinamento 3 mesi in bottiglia.

Uve da nostri vigneti: Frutteto e Conca (Sangiovese) - **Grotta** (Canaiolo)

Annata disponibile: 2016

Acidità totale: 5,1 gr/lit

Zuccheri residui: 1 gr/lit

Estratto secco: 28 gr/lit

Grad. Alc: 13,5 %

Bottiglie prodotte annualmente: 40.000 bottiglie da 0,750 lt. in cartoni da 12 bt.

Sistema di allevamento: Cordone speronato / Guyot
Piante/Ha: 5000

Resa: 1,5kg uva a pianta

Terreno: Origine pliocenica caratterizzato da alberese ciottoloso e arenarie

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Rosso rubino

Profumo: Vinoso, fresco e fruttato di buona intensità

Sapore: Morbido di media corposità

Abbinamenti consigliati: Si accompagna con qualsiasi piatto e in prevalenza con carni e salumi. Servire a temperatura 16°-18°C.

Curiosità:

Il Santa Caterina è la nostra etichetta tradizionale, rappresenta la nostra prima linea di rosso e rispecchia nella sua semplicità il gusto tipico toscano di un buon bicchiere di Chianti.

L'etichetta riprende un particolare dell'ingresso al giardino della Fattoria Castelvecchio come da originale disegnato dal Prof. Carlo Rocchi nel 1962 durante i suoi studi all'Accademia delle Belle Arti a Firenze.

Recensioni:

JAMESSUCKLING.COM 

SCORE 90/100