



Castelvecchio  
SAN CASCIANO VAL DI PESA - FIRENZE



## “ IL CASTELVECCHIO ” CHIANTI COLLI FIORENTINI DOCG

Vino prodotto da uve **Sangiovese** 90% e **Merlot** 10%. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox per 14 gg. con una macerazione lenta, follature e rimontaggi giornalieri che permettono una maggiore estrazione di tannini, polifenoli ed antociani. Invecchiamento di 12 mesi in barriques francesi ed un ulteriore affinamento in bottiglia prima di andare sul mercato.

### Uve da nostri vigneti:

**Gaben** e **Frutteto** (Sangiovese), **Cipresso** (Merlot)

**Annata disponibile: 2016**

**Grad. Alc.: 13,5 %**

**Acidità totale:** 5,24 g/l

**Zuccheri residui:** 0,4 g/l

**Estratto secco:** 28 g/l

**Bottiglie prodotte annualmente:** 25.000 bottiglie da 0,750 lt in cartoni da 12 bt.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato (Sangiovese) e Guyot (Merlot)

**Piante/Ha:** 6000

**Resa:** 1 kg -1,2 kg uva a pianta

**Terreno:** origine pliocenica caratterizzato da alberese ciottoloso e arenarie.

### Caratteristiche organolettiche:

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Profumo:** intensamente fruttato con sentori di frutti maturi.

**Gusto:** Moderatamente asciutto ma morbido e di buona persistenza, tendente al vellutato con l'affinamento in bottiglia.

**Abbinamenti consigliati :** Si accompagna a qualsiasi piatto e in prevalenza con carni rosse e pietanze mediamente saporite. (Servire a temperatura 16°-18° centigradi).

### Curiosità:

Il Castelvecchio è l'etichetta più diffusa e rappresentativa dell'azienda. Riceve ogni anno ottime recensioni per la grande piacevolezza e per il buon rapporto qualità-prezzo.