



Castelvecchio  
SAN CASCIANO VAL DI PESA - FIRENZE



## "IL CASTELVECCHIO" CHIANTI COLLI FIORENTINI DOCG **BIO**

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** (Sangiovese), **Frutteto** (Sangiovese), **Cipresso** (Merlot).

**Annata disponibile:** **2018 BIO**

**Grad. Alc.:** 14,5 %

**Acidità totale:** 5,33 g/l

**Zuccheri residui:** 1,5 g/l

**Estratto secco:** 29,4 g/l

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

**Sistema di allevamento:** cordone speronato e Guyot

**Piante/Ha:** 6000

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

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

### **Caratteristiche organolettiche:**

**Colore:** Rosso rubino compatto.

**Profumo:** Molto intenso, con sentori di frutti maturi e fiori scuri, leggera speziatura.

**Gusto:** Moderatamente asciutto ma morbido e di buona persistenza, tannini vellutati 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.