



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.

Ratings:

JAMESSUCKLING.COM **SCORE 92/100**



GAMBERO ROSSO 2 bicchieri

GUIDA BIO

SCORE 4 Foglie

