



Castelvecchio  
SAN CASCIANO VAL DI PESA - FIRENZE



## **"VIGNA LA QUERCIA" RISERVA** **CHIANTI COLLI FIORENTINI DOCG**

Vino prodotto da uve **Sangiovese** 90% e **Cabernet Sauvignon** 10%.

Macerazione a freddo per 48 ore, fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox per 16 gg, con follature e rimontaggi giornalieri che permettono una maggiore estrazione. Invecchiamento di 12 mesi in tonneaux e barriques francesi ed un ulteriore affinamento in bottiglia.

**Uve da Singolo Vigneto: Vigna La Quercia (3 Ha)**

**Annata: 2016**

**Grad.alc:** 14 %

**Acidità totale:** 5,29 gr/lit

**Residuo zuccheri:** 0,5 gr/lit

**Estratto secco:** 33gr/lit

**Bottiglie prodotte annualmente:** 7000 bottiglie da 0,750 lit in cartoni da 6 bt.

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Piante/Ha:** 6000

**Resa:** 1kg uva a pianta

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

### **Caratteristiche organolettiche:**

**Colore:** Rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.

**Profumo:** Frutta rossa, molto fragrante con sentori di frutti di bosco e spezie dolci.

**Sapore:** Fruttato con note speziate, sapido, pieno, rotondo, di corpo elegante e tannini equilibrati.

**Abbinamenti consigliati:** Vino prevalentemente da carni rosse, sia alla griglia che in forno, oppure con pietanze saporite.

Servire a temperatura 18°-20° centigradi.

### **Curiosità:**

Dall'annata 2003 abbiamo deciso di dedicare un'etichetta a questo particolare vigneto che prende il nome da un imponente albero di quercia nelle sue immediate vicinanze, in questo terreno con esposizione sud-est nasce un Sangiovese che racchiude forza e struttura e che si esalta con la potenza del Cabernet Sauvignon. Per poter degustare pienamente questo vino dobbiamo saper aspettare minimo 5 anni dalla vendemmia.

### **Recensioni ad oggi:**

**JAMES SUCKLING.COM**  **SCORE 90/100**



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING  
TO EU REGULATION N. 1308/13

Castelvecchio in San Casciano Val di Pesa – [www.castelvecchio.it](http://www.castelvecchio.it)