



Castelvecchio  
SAN CASCIANO VAL DI PESA - FIRENZE

## SANTA CATERINA CHIANTI DOCG BIO

Vino prodotto da uve di **Sangiovese** 90%, **Canaiole 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** (Canaiole)

**Annata disponibile: 2018 BIO**

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

**Acidità totale:** 5,2 gr/lit

**Zuccheri residui:** 0,8 gr/lit

**Estratto secco:** 29 gr/lit



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

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato e 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, leggermente asciutto

**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.

**Ratings:**



**TOP WINE – VINO QUOTIDIANO**

**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)