



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 tonneau e barriques francesi ed un ulteriore affinamento in bottiglia.

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

Annata: 2021 **BIO**

Grad.alc: 15 %

Acidità totale: 6,07 gr/lit

Residuo zuccheri: 1,37 gr/lit

Estratto secco: 30,5 gr/lit

Bottiglie prodotte annualmente: Ca. 4.000 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 come frutti di bosco e amarene, spezie dolci ed un leggero sentore balsamico.

Sapore: Vino di corpo, fruttato e floreale con note speziate, sapido, tannini equilibrati, pieno, rotondo e persistente.

Abbinamenti consigliati: Vino prevalentemente da abbinare a carni rosse, sia alla griglia che in forno, oppure con pietanze saporite come una parmigiana di melanzane. Servire a temperatura 16°-18° 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.

Rating:

WINESCRIPTIC.COM



SCORE 91/100

GUIDA BIO

SCORE 5 Foglie

