



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 circa 14 gg. con una macerazione lenta, follature e rimontaggi giornalieri che permettono una maggiore estrazione di tannini, polifenoli ed antociani. Invecchiamento in cantina per minimo 12 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia prima di andare sul mercato.

Uve da nostri vigneti: **Gaben** (Sangiovese), **Fruiteo** (Sangiovese), **Cipresso** (Merlot).

Annata disponibile: **2022 BIO**

Grad. Alc.: 14,5 %
Acidità totale: 5,94 g/l
Zuccheri residui: 0,8 g/l
Estratto secco: 29,7 g/l

Bottiglie prodotte annualmente: Circa 20.000 bottiglie da 0,750 lt in cartoni da 12 bt.

Sistema di allevamento: Cordone speronato (Sangiovese) e Guyot (Merlot)

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

Profumo: Molto intenso, con sentori di frutta a bacca rossa e scura come fragole e prugne, ed una leggera speziatura sul finale.

Gusto: Di buon corpo, fresco e morbido, tannini vellutati, gustoso e con una buona persistenza finale.

Abbinamenti consigliati:

Si accompagna a qualsiasi piatto ma 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.

Recensioni:

JAMESSUCKLING.COM 

WINESCRTIC.COM 

SCORE 91/100
SCORE 91/100