



Castelveccchio
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: 2019 BIO

Grad. Alc: 13,5 %

Acidità totale: 4,92 gr/lit

Zuccheri residui: 0,44 gr/lit

Estratto secco: 28,7 gr/lit

Bottiglie prodotte annualmente: 40.000 bottiglie da 0,750 lit. 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 14°-16°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 Castelveccchio come da originale disegnato dal Prof. Carlo Rocchi nel 1962 durante i suoi studi all'Accademia delle Belle Arti a Firenze.



Ratings:

JAMESSUCKLING.COM

SCORE 91/100

WINECRITIC.COM

SCORE 91/100

VINIBUONI D'ITALIA

SCORE 3 STELLE