



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: 2020 BIO

Grad.alc: 15 %

Acidità totale: 6,83 gr/lit

Residuo zuccheri: 1,2 gr/lit

Estratto secco: 31,5 gr/lit

Bottiglie prodotte annualmente: 4.000 bottiglie da 0,750 lit in cartoni da 6 bt.

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Piante/Ha: 5000

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 di affumicato.

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

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

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:

JAMESSUCKLING.COM 

SCORE 92/100

WINESCRTIC.COM 

SCORE 91/100

GUIDA BIO

SCORE 5 FOGLIE

Gambero Rosso BEREBENE *premio qualità-prezzo*

