



Castelvecchio  
SAN CASCIANO VAL DI PESA - FIRENZE

## SANTA CATERINA CHIANTI DOCG BIO



Vino prodotto in prevalenza da uve **Sangiovese** con aggiunta di altri vitigni a bacca rossa coltivati in azienda. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio per 12 gg con follature e rimontaggi giornalieri. Dall'annata 2010, una parte invecchia in cemento e la restante in cantina con ulteriore affinamento di 3 mesi in bottiglia.

**Uve da nostri vigneti: Frutteto e Conca (Sangiovese) - Grotta**

**Annata disponibile: 2022 BIO**

**Grad. Alc:** 14 %

**Acidità totale:** 5,44 gr/lit

**Zuccheri residui:** 1,44 gr/lit

**Estratto secco:** 30,2 gr/lit

**Bottiglie prodotte annualmente:** Ca. 30.000 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 brillante.

**Profumo:** Intenso con sensazioni di rosa rossa, ciliegia, arancia e succo di melograno, leggera speziatura, note di erbe da cucina nel finale.

**Sapore:** Buon corpo, ottima freschezza che persiste nel sorso, tannino piacevole, finale sapido.

**Abbinamenti consigliati:** Vino per tutti i giorni, si accompagna con qualsiasi piatto e in prevalenza con piatti leggeri a base di carne o con piatti saporiti, come aperitivo, formaggi e salumi, o con piatti a base di verdura. 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 Castelvecchio 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**

