



CONTE DI CASTIGNANO

## CHIANTI DOCG 2022

### Denominazione e Nome:

Chianti DOCG - Conte di Castignano

**Vitigni:** Sangiovese 95%, Colorino 5%

**Origine del territorio:** i nostri vitigni si trovano sulle colline di Empoli, Certaldo e Montespertoli, situati fra i 150 e i 350 m slm. I terreni sono argillosi con presenza di calcare, ideali per esprimere al meglio l'eleganza del Sangiovese.

**Sistema di allevamento:** parte in Cordone Speronato, parte in Guyot.

**Anno di impianto:** vigneti che vanno dai 5 ai 7 anni.

**Densità:** 5000 ceppi per ettaro.

**Produzione:** 1,5 / 2 kg di uva per ceppo.

**Vendemmia:** in parte meccanica ed in parte manuale.

**Vinificazione:** alla diraspatura segue la pigiatura con leggera rottura dell'acino. Il mosto viene poi raffreddato a 8°- 10°C per 1 o 2 giorni, in vasche di acciaio, dopodiché viene avviata la fermentazione con una macerazione massima di 10/15 giorni.

**Affinamento:** in acciaio inox per 6 mesi.

**Note degustative:** aromi puliti ed accattivanti di piccoli frutti rossi. Note floreali con sentori speziati. In bocca è avvolgente con tannini ben integrati, vanta un finale ben strutturato e fresco.

**Abbinamenti consigliati:** ottimo con antipasti, come salumi e crostini toscani, primi piatti al ragù e carni alla griglia.



**Capacità di invecchiamento:**

10 anni.



**Temperatura di servizio:**

16°C in estate, 18°C in inverno.



Rosso



750 ml



13%