CONTE DI CASTIGNANO

CHIANTI CLASSICO DOCG **2023**

Denominazione e Nome:
Chianti Classico DOCG- Conte di Castignano

Vitigni: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo, Colorino, Malvasia Nera

Origine del territorio: i nostri vigneti sono situati nel cuore delle colline Toscane, a pochi chilometri a Nord di Siena, estendendosi per circa 7 ettari. I suoli sono prevalentemente argillosi con presenza di calcare.

Sistema di allevamento: Cordone Speronato.

Anno di impianto: dal 1995 al 2005

Densità: 6000 ceppi per ettaro.

Produzione: 1,3 kg di uva per ceppo.

Vendemmia: manuale, con scrupolosa selezione del grappolo.

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: l'affinamento si prolunga per 10 mesi in acciaio Inox. A seguito dell'imbottigliamento il vino segue poi un affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi.

Note degustative: un vino dal carattere autentico, armonico ed elegante, dal brillante colore rosso rubino. Al naso presenta sentori floreali, con note di ciliegia e accenni a spezie dolci. Al palato è strutturato, sorretto da un tannino vivo ma vellutato, con un finale fresco e persistente.

Abbinamenti consigliati: adatto a primi piatti di carne o risotto ai funghi, carni rosse in cotture speziate, arrosti e formaggi mediamente stagionati.

Capacità di invecchiamento:
Oltre 10 anni

Temperatura di servizio:
16°C in estate, 18°C in inverno.

Rosso

750 ml

13,5%