

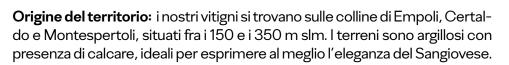


2022



Chianti Docg Riserva - Conte di Castignano

Vitigni: Sangiovese 95%, Colorino 5%.



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

Anno di impianto: vigneti giovani che vanno dai 10 ai 15 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:** parte in acciaio inox e parte in grandi botti da 20Hl per 24 mesi.

**Note degustative:** colore rosso porpora intenso. Al naso risulta affascinante con note di ciliegie scure e spezie, quali vaniglia e cannella; nell'invecchiamento sprigiona chiare note balsamiche. Al palato suona compatto, lieve e ben equilibrato nei tannini.

**Abbinamenti consigliati:** adatto a primi piatti al ragù di carne, selvaggina in umido, carne alla brace. Dal decimo anno diventa un ottimo vino da meditazione.



