



CONTE DI CASTIGNANO

CHIANTI DOCG RISERVA 2022

Denominazione e Nome:

Chianti Docg Riserva - 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 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.



Capacità di invecchiamento:
oltre 10 anni



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



Rosso



750 ml



13%