



# Cispiano

## SOLATUS

[Home](#) > [Prodotti](#) > [Vino](#) > SOLATUS

### CHIANTI D.O.C.G.



**Vitigno:** Sangiovese 95% - Colorino 5%

**Esposizione:** Sud Est

**Età dei vigneti:** 5 – 9 anni

**Nome dei vigneti di provenienza:** Fontamara / Harpos / Bimbe

**Ubicazione dei vigneti:** 260/320 m slm

**Tipologia di terreno:** argilloso/calcareo

**Vendemmia:** 15/9-25/9

**Produzione:** 3500 bottiglie

**Potenziale di invecchiamento:** 15 / 20 anni

**Primo anno di produzione:** 2001

**Resa per ettaro:** 75 HL

**Per ceppo:** 1,5 kg Sangiovese 0,7 kg Colorino

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Vinificazione:** in vendemmia la selezione delle uve è rigorosamente manuale con scarto degli acini troppo acerbi e non idonei, la pigiadiraspatura avviene nel rispetto dell'appezzamento e della stagione climatica. In cantina i vitigni vengono condotti separatamente e attentamente in criomacerazione e fermentazione a temperature controllate per 10/12 giorni dentro serbatoi di acciaio, per preservare ed estrarre il più possibile gli aromi primari e sviluppare la morbidezza di cui il futuro "Solatus" ha bisogno. Successivamente i vini si avviano per la fermentazione malolattica, prima dell'affinamento per 6/8 mesi in botti da 15hl di rovere francese.

Il blend viene creato dopo questo passaggio, dando vita al vino finale che riposa per circa un 8 mesi in acciaio.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rubino carico

**Profumo:** All' inizio sentori alcolici, tipici di vini strutturati e corposi poi fruttato di frutta rossa matura con note di vaniglia.

**In bocca:** suadente, sentori di marmellata, frutti rossi, tabacco e spezie, buona concentrazione e sapidità

**Gradazione alcolica:** 14%vol.

**Abbinamento gastronomico:** "Solatus" si abbina molto bene ad antipasti e primi piatti di terra, carni rosse e formaggi giovani.

**Servire a 18°C,** far decantare 30 minuti circa prima dell' assaggio per una migliore ossigenazione.

**Bicchieri consigliato:** Hermitage

*Sagra 2012. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.*