

www.castelvecchio.it



" IL CASTELVECCHIO " CHIANTI COLLI FIORENTINI DOCG

Vino prodotto da uve **Sangiovese** 90% e **Merlot** 10%. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox per 14 gg. con una macerazione lenta, follature e rimontaggi giornalieri che permettono una maggiore estrazione di tannini, polifenoli ed antociani. Invecchiamento di 12 mesi in barriques francesi ed un ulteriore affinamento in bottiglia prima di andare sul mercato.

Uve da nostri vigneti:

Gaben e Frutteto (Sangiovese), **Cipresso** (Merlot)

Annata disponibile: 2016

Grad. Alc.: 13,5 %

Acidità totale: 5,24 g/l

Zuccheri residui: 0,4 g/l

Estratto secco: 28 g/l

Bottiglie prodotte annualmente: 25.000 bottiglie da 0,750 lt in cartoni da 12 bt.

Sistema di allevamento: cordone speronato (Sangiovese) e Guyot (Merlot)

Piante/Ha: 6000

Resa: 1kg -1,2 kg uva a pianta

Terreno: origine pliocenica caratterizzato da alberese ciottoloso e arenarie.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: intensamente fruttato con sentori di frutti maturi.

Gusto: Moderatamente asciutto ma morbido e di buona persistenza, tendente al vellutato con l'affinamento in bottiglia.

Abbinamenti consigliati : Si accompagna a qualsiasi piatto e in prevalenza con carni rosse e pietanze mediamente saporite. (Servire a temperatura 16°-18° centigradi).

Curiosità:

Il Castelvecchio è l'etichetta più diffusa e rappresentativa dell'azienda. Riceve ogni anno ottime recensioni per la grande piacevolezza e per il buon rapporto qualità-prezzo.

Safra 2014. Garage Vinhos em 28/03/2019.