

 90% Sangiovese, 10% Merlot e Malvasia Nera

PROVENIENZA

I vigneti coltivati a guyot, di età media di 10 anni, sono posti a 450 m s.l.m. tra i paesi di San Donato in Poggio e Castellina in Chianti. Il suolo è di medio impasto a strati sabbioso e argilloso con abbondante scheletro.

VINIFICAZIONE

Tradizionale in rosso a temperatura di circa 28° C.

AFFINAMENTO

In botti grandi di rovere e cemento per un anno.
In bottiglia per 3 mesi.

CARATTERISTICHE

Di colore rosso granato cristallino. Il profumo è intenso, pieno, concentrato, con note di sottobosco e sentori di spezie. Il sapore è asciutto, di corpo, con tannini morbidi, consistenti e ben amalgamati, di notevole persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol.

SERVIZIO

18° - 20° C

NOTE

Prodotto nel rispetto della tradizione del Chianti Classico, vino che vanta più di 300 anni di storia.

La figura stilizzata in etichetta rappresenta una vecchia Chiesina di campagna "San Giorgio allo Spadaio" risalente al 1184 d.C., che si affaccia sui nostri vigneti.

PREMI



CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

