ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730

CHIANTI

D.O.C.G. FATTORIA DI SCANNANO



Dalle colline senesi, nella zona termale di Rapolano, un vino con carattere e tradizione che esalta frutto e fragranza.

DENOMINAZIONE Chianti DOCG

VITIGNO 90% Sangiovese, 10% Ciliegiolo

VIGNETO Vari appezzamenti a Serre di Rapolano (SI)

TERRENO Medio impasto

SUPERFICIE DEL VIGNETO 16 Ha

ETÀ DELL'IMPIANTO 20 anni

ESPOSIZIONE Varie

ALTITUDINE MEDIA 300m slm

DENSITÀ DELL'IMPIANTO 4000 viti/ettaro

RESA MEDIA PER PIANTA 1,5 kg

ALLEVAMENTO/POTATURA Cordone speronato e Guyot

VENDEMMIA Prima metà di Ottobre

MACERAZIONE A temperatura controllata (28°C) per circa 8/10 giorni

MALOLATTICA In acciaio

AFFINAMENTO Maturazione in botti di rovere per un periodo minimo di 4 mesi. Imbottigliamento e quindi affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi

CARATT. ORGANOLETTICHE Di colore rosso rubino con riflessi violacei, si presenta al naso intenso e ricco di profumi fruttati e vinosi. Piacevole e bilanciata è la nota legnosa. In bocca è morbido con tannini vivaci e dolci. Il nostro vino viene sottoposto a leggera filtrazione per preservarne la freschezza e fragranza.

ABBINAMENTI Primi piatti con sughi di carne. Ribollita toscana. Secondi piatti di carni bianche e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16° C.

TENUTE CALÌ
vini e relais

graffetta
SICILIA

ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730

POGGIO MAESTRINO