

I SODI DI SAN NICCOLO'

E' il vino più alto di Castellare, per due volte nella Top 100 di Wine Spectator, ripetutamente tre bicchieri e cinque grappoli, orgoglio dell'azienda per aver potuto dimostrare la grandezza del Sangiovese accompagnato da Malvasia nera, fino al quinto posto assoluto nel mondo. Ancora oggi il vino toscano, di vitigni autoctoni, con il più alto punteggio.



Prima annata di produzione: 1979

Numero di bottiglie prodotte annualmente: 30.000 anche in formato Magnum e SuperMagnum

Uve: Sangiovese (85%-90%) e Malvasia Nera

Vinificazione: in acciaio

Invecchiamento: in barrique per 2/3 nuove e a lungo in bottiglia

Comune di produzione: Castellina in Chianti (SI)

Altimetria dei vigneti: mt. 350 - 400

Tipo di terreno: Calcareo

Sistema di allevamento: Guyot capovolto

Densità dell'impianto: da 2.700 a 7.000 nei nuovi

Età delle viti in produzione: Da 25 a 30 anni

Resa per ettaro in uva: 40/45 Ql

Epoca della vendemmia: Dopo la metà di Ottobre

Materiale vasche di fermentazione: Inox - Termocontrollate

Temperatura di fermentazione: 28°

Durata fermentazione: 18/25 giorni

Fermentazione malolattica: Svolta

Tipo di legno: Barriques da 225 lt. legni vari

Durata dell'affinamento preimbottigliamento: Da 15 a 30 mesi

Stabilizzazione del prodotto: Leggera chiarifica con albumina

Affinamenti in bottiglia: 12 mesi

Annate non prodotte: 1984-1989-1992