



33 VENDEMMIE

Toscana IGT

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	VIGNETI
2010	Rosso di grande struttura e longevità	33% Merlot 32% Cabernet Sauvignon 30% Sangiovese 5% Malvasia Nera	Castellina in Chianti (SI)

I Sodi di San Niccolò, Poggio ai Merli, Coniale; il meglio della produzione di Castellare che si unisce in blend per la seconda volta nella storia dell'azienda, per celebrare le 33 vendemmie di Castellare. Un vino di grandissima struttura che non perde però, l'eleganza e la raffinatezza del migliore Sangiovese da sempre selezionato per I Sodi di San Niccolò.

Note degustative: colore rosso rubino intenso; al naso i frutti rossi si fondono con quelli neri e la vaniglia insieme a note di caffè e cioccolato fungono da leganti di una sensazione olfattiva intensa e profonda. In bocca è immediatamente percepibile la grande struttura, ma la delicatezza di un tannino molto raffinato lo rende vellutato e armonico. Ovviamente un vino con un finale estremamente lungo che lascia intendere la lunghissima vita che ha di fronte.

Abbinamenti: si accompagna bene con salumi e carni ricche di sapidità, formaggi saporiti ed aromatici, in particolare, il Pecorino toscano ed il Parmigiano.

Comune di produzione: Castellina in Chianti (SI)

Tipo di terreno: calcareo

Altimetria vigneti: 350-400 mt. s.l.m.

Nome vigneto: selezione dei migliori vigneti

Sistema di allevamento: guyot capovolto

Densità d'impianto: da 2.700 a 6.000 piante per ettaro

Resa per ettaro: 40/45 Ql

Epoca della vendemmia: seconda metà di ottobre

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: in barrique di rovere francese

Durata dell'affinamento in barrique: 24 mesi

Affinamento in bottiglia: 18 mesi

Formati disponibili: 0,75 l - 1,5 l - 3 l - 6 l

