



CONIALE

Toscana IGT

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	VIGNETI
1987	Rosso di grande struttura e longevità	100% Cabernet Sauvignon	Castellina in Chianti (SI)

Cabernet Sauvignon in purezza, per misurare le capacità produttive di Castellare con il resto del mondo. Un lavoro in vigna e una vinificazione per ottenere più eleganza che potenza. Un risultato che illustra bene le caratteristiche del terroir.

Note degustative: alla vista è rosso rubino intenso carico e impenetrabile, con sfumature violacee sull'unghia. Limpido e di bella consistenza si apre al naso con sentori di frutta a bacca rossa e spezie. I sentori sono intensi e complessi, di mora, ribes, mirtillo, ciliegia, prugna e dattero a cui si uniscono note floreali di viola e rosa canina. In bocca è caldo, morbido, intenso e vellutato, con tannini fini, setosi e ben amalgamati nella struttura. Il finale è lungo e persistente con un retrogusto decisamente fruttato.

Abbinamenti: si accompagna bene con arrosti, bistecche ed in generale carni rosse. Anche la cacciagione e i formaggi stagionati sono perfetti per degustare al meglio questo vino.

Comune di produzione: Castellina in Chianti (SI)

Tipo di terreno: fine ricco di scheletro

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

Nome vigneto: Coniale

Sistema di allevamento: guyot capovolto

Densità d'impianto: 2.500 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 40 Ql

Epoca della vendemmia: fine di settembre

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: in barrique per 50% nuove

Durata dell'affinamento in barrique: 18 mesi

Affinamento in bottiglia: 10 mesi

Formati disponibili: 0,75 l

