



33+3 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 celebrare le 36 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

