



## 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

