



I SODI DI S. NICCOLÒ

Toscana IGT

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	VIGNETI
1977	Rosso di grande struttura e longevità	85% Sangiovese 15% Malvasia Nera	Castellina in Chianti (SI)

Il portabandiera 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 dalla Malvasia Nera.

Note degustative: di colore rosso rubino intenso e con una grande concentrazione olfattiva, grazie alla presenza di un frutto rosso maturo che riconduce a note di confettura, ma anche spezie, vaniglia e liquirizia. In bocca il vino è caratterizzato da una fitta ed elegante trama, sostenuta anche dall'importante acidità del Sangiovese, i tannini sono assolutamente dolci e il finale lungo e di grande persistenza.

Abbinamenti: ottimo con salumi e carni saporite, con piatti ricchi di succulenza e formaggi saporiti e stagionati. Apprezzato molto in abbinamento a Pecorino toscano e Parmigiano.

Comune di produzione: Castellina in Chianti (SI)

Tipo di terreno: calcareo

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

Nome vigneto: Vigna S. Niccolò

Sistema di allevamento: guyot capovolto

Densità d'impianto: da 2.700 (vecchi impianti) a 6.000 (nuovi impianti) piante per ettaro

Resa per ettaro: 40/45 Ql

Epoca della vendemmia: metà di ottobre

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: in barrique per 50% nuove e in bottiglia

Durata dell'affinamento in barrique: da 24 a 30 mesi

Affinamento in bottiglia: 12 mesi

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

