

## 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 sapide, 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:** 430 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

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

