



## I SODI DI S. NICCOLÒ 2017

Toscana IGT

*Il portabandiera di Castellare, per due volte nella Top 100 di Wine Spectator, orgoglio dell'azienda per aver dimostrato la grandezza del Sangiovese (85%) accompagnato dalla Malvasia Nera (15%). Edizione limitata per celebrare le 40 Vendemmie (prima annata nel 1977).*

**Descrizione annata:** dopo un inizio d'anno regolare, dal mese di maggio in poi le precipitazioni sono state scarse, mentre le temperature si sono mantenute al di sopra della media stagionale, in special modo in luglio e agosto: ciononostante, grazie alla collocazione favorevole dei vigneti di Castellare, abbiamo ottenuto uve eccellenti. L'anfiteatro vitato si trova, infatti, ad un'altitudine media intorno ai 400 metri s.l.m. ed è raggiunto dalle correnti d'aria fresca della Valdelsa che mitigano le temperature, creando delle buone escursioni termiche notturne, perfette per fissare gli aromi nell'uva. Ecco perché, anche in annate particolarmente calde come la 2017 (o la 2010 e la 2013), le viti sono riuscite a completare il loro percorso vegetativo in maniera ottimale e gli acini hanno mantenuto al proprio interno un'acidità elevata.

**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.

**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

