



## SPARTITO 2024

Toscana IGT

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	VIGNETI
1987	Bianco di grande struttura e longevità	100% Sauvignon Blanc	Castellina in Chianti (SI)

*100% Sauvignon Blanc, il più affascinante ma anche il più difficile dei vitigni bianchi. Per chi ama vini ricchi di profumi e di grande stoffa: da bere come si legge uno spartito di grande musica.*

**Note degustative:** colore giallo paglierino. Al naso ha sentori e profumi complessi con note fruttate di pesca bianca e di minerali. Al palato è fresco, sapido e armonico.

**Abbinamenti:** si abbina bene con risotti e con carni bianche in generale.

**Note vendemmia 2024:** un inizio stagione piovoso e fresco, con riserve idriche nel terreno, seguito da un'estate calda ma equilibrata grazie alle notti fresche e un'ottima escursione termica che hanno favorito la qualità. L'anticipo della raccolta e le condizioni climatiche hanno determinato uve sane e una produzione quantitativamente soddisfacente, ma leggermente inferiore rispetto alle annate più abbondanti.

**Comune di produzione:** Castellina in Chianti (SI)

**Tipo di terreno:** calcareo, argilloso e ricco di scheletro

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

**Sistema di allevamento:** guyot capovolto

**Densità d'impianto:** da 2500 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro:** 40 Ql

**Epoca della vendemmia:** fine di settembre

**Vinificazione:** in barrique nuove

**Fermentazione malolattica:** svolta in parte

**Affinamento:** in barrique di rovere francese

**Durata dell'affinamento in barrique:** 12 mesi

**Affinamento in bottiglia:** 10 mesi

**Formati disponibili:** 0,75 l

