



TORRE ALTA 2024

Chianti Classico DOCG

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	VIGNETI
2023	Rosso fresco di buona struttura	100% Sangiovese	Castellina in Chianti (SI)

Da vitigni di Sangiovese di oltre 30 anni nasce il Chianti Classico Torre Alta, un vino il cui nome evoca l'iconica torre della cantina Castellare, ma soprattutto la voglia di elevarsi, ricercando l'eccellenza. I vigneti si trovano in una posizione privilegiata, a 450 - 510 metri di altitudine, con un'esposizione perfetta. Il Chianti Classico Torre Alta è un vino che guarda avanti per raggiungere obiettivi ambiziosi, nel rispetto del territorio e della tradizione toscana.

Note annata: la stagione 2024 è stata caratterizzata da condizioni climatiche equilibrate e favorevoli. Una primavera mite con precipitazioni ben distribuite ha favorito una sana crescita delle uve, seguita da un'estate calda con notti fresche, preservando l'acidità e il profilo aromatico. La raccolta è avvenuta tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre, consentendo una maturazione fenologica ottimale.

Note di degustazione: al naso, note di frutta rossa, liquorizia, ribes e un delicato tocco di vaniglia. Al palato è ben bilanciato con un'acidità vivace e un finale lungo e accattivante.

Abbinamenti: di grande versatilità, adatto sia a piatti quotidiani che a pietanze più complesse. Si abbina bene a preparazioni ricche e umide e formaggi di media stagionatura.

Comune di produzione: Castellina in Chianti (SI)

Tipo di terreno: calcareo

Altimetria vigneti: 450-510 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: guyot capovolto

Densità d'impianto: da 3.500 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 60 Ql

Epoca della vendemmia: ottobre

Vinificazione: in acciaio

Affinamento: in botti di rovere francese di 2,25 e 5 hl

Durata dell'affinamento in botte: 7 mesi

Affinamento in bottiglia: 7 mesi

Formati disponibili: 0,75 l

