



## CONIALE 2021

Toscana IGT

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

*Cabernet Sauvignon in purezza, per misurare le capacità produttive di Castellare con il resto del mondo. Un lavoro in vigna e una vinificazione per ottenere più eleganza che potenza. Un risultato che illustra bene le caratteristiche del terroir.*

**Annata 2021:** la stagione è stata equilibrata e favorevole. Dopo un inverno mite e piovoso, la primavera ha portato a un germogliamento precoce, successivamente rallentato dalle temperature fresche di aprile. Maggio e giugno sono stati regolari, con precipitazioni moderate che hanno garantito una buona fioritura. L'estate è stata calda e asciutta, con alcune piogge ad agosto che hanno favorito una maturazione ottimale. Settembre e ottobre, soleggiati e ventilati con notti fresche, hanno consentito una maturazione lenta e completa delle uve. La vendemmia 2021 è considerata tra le migliori di sempre.

**Note degustative:** rosso rubino intenso. Questo vino esprime fin da subito sentori di ciliegia e piccoli frutti come il ribes. Il bouquet è completato da delicate note di legno. Al palato è ben equilibrato e persistente.

**Abbinamenti:** si abbina perfettamente ad arrostiti, bistecche e carni rosse in generale. Anche la selvaggina e i formaggi stagionati sono ideali per apprezzare al meglio questo vino.

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

**Tipo di terreno:** fine ricco di scheletro

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

**Nome vigneto:** Coniale

**Sistema di allevamento:** guyot capovolto

**Densità d'impianto:** 2.500 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro:** 40 Ql

**Epoca della vendemmia:** fine di settembre

**Vinificazione:** in acciaio

**Fermentazione malolattica:** svolta

**Affinamento:** in barrique per 50% nuove

**Durata dell'affinamento in barrique:** 18 mesi

**Affinamento in bottiglia:** 10 mesi

**Formati disponibili:** 0,75 l

