

# Chianti Classico DOCG «Casale dello Sparviero»



È il primo vino prodotto dalla nostra azienda, realizzato con amore e passione dal 1997. Oggi questo vino si pone come una nuova interpretazione del nostro territorio: innovativo nella tradizione, fresco e fruttato, incontra i veri aromi e sapori classici. Un classico tra i classici.



## UVAGGIO

Sangiovese 95%, Canaiolo 5%



## AFFINAMENTO

12 mesi in botte da 50 hl in rovere di Slavonia, almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia



## DENSITÀ DI ALLEVAMENTO

3.500 - 6.200 ceppi per ettaro



## RESA

50 ettolitri per ettaro



## TERROIR

Vigneti situati a Castellina in Chianti su terreno misto argilloso e sabbioso con un'età media di 15 anni e allevati a cordone speronato



## VINIFICAZIONE

Fermentazione sulle bucce per 12 giorni in vasche di cemento a temperatura controllata, fermentazione separata di Sangiovese e Canaiolo



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino di immediata piacevolezza di un colore rubino intenso, con lievi riflessi granati. All'olfatto si apre su note di frutti di bosco e di viola mammola mentre al palato è asciutto e robusto con una chiusura su note di gradevole morbidezza



## ABBINAMENTI

Piatti a base di carni rosse, bianche e formaggi mediamente strutturati