

# Chianti Superiore D.O.C.G. «Casale dello Sparviero»



Un Chianti prodotto dalle uve Sangiovese dei nostri vitigni che esprime la migliore tradizione toscana. Intenso e vellutato, ricco di personalità, spicca per persistenza e per i deliziosi aromi floreali e fruttati.



## UVAGGIO

Sangiovese 90%, Canaiolo 10%



## AFFINAMENTO

8 mesi in vasca di cemento vetrificato seguiti da almeno 3 mesi di affinamento in bottiglia



## DENSITÀ DI ALLEVAMENTO

4.000 - 5.000 ceppi per ettaro



## RESA

50 ettolitri per ettaro



## TERROIR

Vigneti situati a Poggibonsi su terreno sabbioso circondato da bosco con un'età media di 12 anni e allevati a cordone speronato



## VINIFICAZIONE

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



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino di immediata piacevolezza, di un brillante colore rubino  
Presenta gradevoli profumi di frutta fresca con una leggera nota speziata



## ABBINAMENTI

Carni rosse, formaggi a media stagionatura e primi piatti strutturati