

http://www.castelvechio.it/collezione_vini.php?idv=7



CHIANTI SANTA CATERINA

Emozione: Fresca tradizione.

Chianti D.O.C.G.

Uvaggio: Vino prodotto da uve di Sangiovese 90% e Canaiolo Nero 10%.

Descrizione: Questo vino sottolinea la tipicità dei 2 vitigni autoctoni toscani per eccellenza. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio per 10 gg con follature e rimontaggi giornalieri, invecchiamento 50% in vasche di cemento, 50% in barriques ed ulteriore affinamento in bottiglia.

Colore: Rosso rubino.

Profumo: Vinoso, fresco e fruttato di buona intensità.

Sapore: Morbido di media corposità, leggermente asciutto.

Gradazione: 13,5%

Curiosità: Il Santa Caterina è la nostra etichetta tradizionale che rappresenta la nostra prima linea di rosso e rispecchia nella sua semplicità il gusto tipico toscano di un buon bicchiere di Chianti. Il disegno sull'etichetta riprende un particolare dell'ingresso al giardino di Castelvechio, nasce dal disegno originale di Carlo Rocchi nel 1962 durante i suoi studi all'Accademia delle Belle Arti a Firenze.

Abbinamenti: Si accompagna con qualsiasi piatto e in prevalenza con carni e salumi. Servire ad una temperatura di 15°-18° centigradi.

Uve da nostri vigneti: Santa Caterina, Conca con sistema di allevamento Guyot e cordone speronato.

Sagra 2013. Jantar Luigi Pietro Vino e Cibo em 27/07/2017. La Ribotta.