

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



CHIANTI “IL CASTELVECCHIO”

Emozione: Rotondità.

Chianti colli fiorentini D.O.C.G.

Uvaggio: Vino prodotto da uve Sangiovese 90% e Merlot 10%.

Descrizione: Questo particolare vino rispecchia pienamente la nostra filosofia di lavoro; la tradizione del Sangiovese si fonde con un tocco di morbidezza dato da uve Merlot; la buona struttura tannica raggiunge l'equilibrio con un invecchiamento in legno di 12 mesi e successivo affinamento in bottiglia. Tutti i vigneti a Castelvecchio si trovano nell'area di produzione DOCG del Chianti Colli Fiorentini.

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Intensamente fruttato con sentori di frutti maturi.

Sapore: Moderatamente asciutto ma morbido e di buona persistenza, tendente al vellutato con l'affinamento in bottiglia.

Gradazione: 14%

Curiosità: Il Castelvecchio è l'etichetta più diffusa e rappresentativa dell'azienda. Riceve ogni anno ottime recensioni per la grande piacevolezza e per il buon rapporto qualità-prezzo.

Abbinamenti: Si accompagna a qualsiasi piatto e in prevalenza con carni rosse e pietanze mediamente saporite. Servire a temperatura di 16°-18° centigradi.

Uve da nostri vigneti: Raccolta manuale da vigneti Frutteto, Cipresso con sistema di allevamento Guyot e cordone speronato.

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