



## CASTIGLIONI CHIANTI 2016

Denominazione Chianti DOCG

Descrizione Grazie alle favorevoli condizioni pedoclimatiche, il Chianti Castiglioni riflette le caratteristiche del territorio che rappresenta ed è un vino morbido, piacevolmente fruttato e dal carattere forte e ben delineato

Andamento climatico In seguito ad un inverno particolarmente mite e poco piovoso, l'annata 2016 è iniziata con una settimana di anticipo rispetto all'anno precedente. Il debutto della primavera è stato caratterizzato da un clima fresco ed umido che ha permesso l'accumulo di riserve idriche necessarie allo sviluppo delle piante.

Dal mese di giugno, in coincidenza con la fioritura dei vigneti, le temperature si sono alzate dando luogo ad un lungo periodo caldo ed asciutto che si è protratto fino alla vendemmia, fatta eccezione per alcuni eventi piovosi dei primi giorni di agosto che hanno evitato severi stress idrici.

Il periodo della vendemmia è stato particolarmente favorevole, non solo per il lungo periodo senza precipitazioni ma soprattutto per le eccezionali escursioni termiche diurne ideali per l'accumulo di straordinarie quantità di polifenoli all'interno delle uve.

### CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provenienza Il comprensorio del Chianti

### NOTE TECNICHE

Varietà Sangiovese, Merlot

Grado Alcolico 13%

Tempo di Macerazione 11 giorni

Fermentazione Malolattica Subito dopo quella alcolica

Contenitori di affinamento Acciaio inox

Tempo di affinamento 6 mesi con microossigenazione e un mese in bottiglia

Formati disponibili 0,375 l, 0,75 l, Magnum (1,5 l)

Note Organolettiche Il colore è rosso rubino intenso con sfumature porpora, tipiche dei giovani vini.

Il naso è intensamente fruttato con note di marasca, fragola di bosco e mora di rovo, alle quali si uniscono velate sensazioni di fiori ed erbe mediterranee.

Il primo impatto in bocca è vivace e lascia immediatamente spazio a sensazioni di morbidezza e a intensi aromi fruttati per poi concludersi in un finale lungo, nitido e delicato.

Abbinamento Piatti saporiti come pappardelle al ragù di carne, ma anche pollo arrosto, straccetti di manzo con verdure e qualche formaggio semi stagionato.