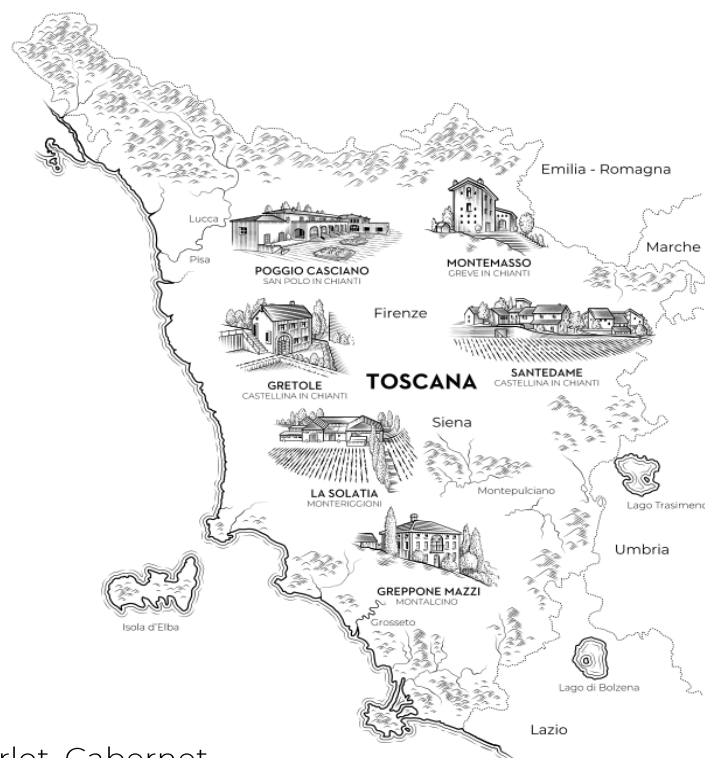


Santedame

CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Le uve destinate alla produzione di questo vino provengono dalla Tenuta di Santedame a Castellina in Chianti, nel cuore del Chianti Classico. Altitudine: 350-470 mt. Suolo: alta collina, con tessitura da franco-argillosa a franco-sabbiosa, ricchi in scheletro.



UVAGGIO: 80% Sangiovese, 20% Merlot, Cabernet

Sauvignon e altri vitigni complementari

PERIODO DI AFFINAMENTO: 24 mesi

TIPO DI AFFINAMENTO: vasche di cemento, barriques

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino.

Aroma: al naso si presenta intenso e di buona complessità con sentori di viola tipici del vitigno a cui si legano note di frutta a bacca rossa come ciliegia ed amarena e note speziate di pepe nero e tabacco.

Degustazione: questo vino ha buona struttura, caratterizzato da note di prugna ed amarena, accompagnate da tannini vellutati. Il finale è persistente.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica e la macerazione, aiutate da rimontaggi e délestage periodici, avvengono in tini termo-controllati di acciaio inossidabile per circa 21 giorni. Il vino successivamente attraversa un periodo di affinamento in vasche di cemento e ulteriori 6 mesi in barrique.

PUNTI CHIAVE

- Un Chianti Classico dallo stile fresco e fruttato con pochi mesi di affinamento in legno ideale con le ricette della gastronomia toscana come primi piatti o secondi a base di carne, perfetto in abbinamento ai menu delle cucine etniche, dai sapori piccanti e speziati.
- L'etichetta rappresenta un affresco, una vera gemma nascosta nella proprietà di Santedame. Raffigurante la Vergine Maria, esso si trova in una piccola e antica cappella ed è stato attribuito alla scuola del Ghirlandaio.

PRIMA ANNATA: 1988



AWARDS ANNATA 2019

90/100 Falstaff (AT)

94/100 Gardini Notes

