

SORELLE PALAZZI

CHIANTI SUPERIORE

Chianti Superiore DOCG

Massima ricerca dell'espressione del terroir, del "cru" rappresentato dallo storico vigneto aziendale "La Casina di Badia", piantato quasi 50 anni fa antichi cloni di Sangiovese.

ANNATA: 2016

GRADAZIONE: 14%

UVAGGIO: Sangiovese 100%



VIGNETI: Storico vigneto "La Casina di Badia", 1 ha, terreno prevalentemente argilloso, calcareo, esposizione sud-est

ALLEVAMENTO: a spalliera, con potatura a cordone speronato

VINIFICAZIONE: pigiatura e fermentazione in vasche di cemento per circa 10 giorni. Macerazioni di 10-14 gg con rimontaggi giornalieri con maggiore frequenza nelle fasi finali

AFFINAMENTO: 12 mesi in botti di rovere usate di medie e grandi dimensioni

FILOSOFIA PRODUTTIVA: rigoroso rispetto delle condizioni ambientali, attraverso agricoltura biologica certificata dal 1993. Rese contenute per elevare al massimo il potenziale espressivo del terroir

UVE DI PROPRIETÀ: sì

PRODUZIONE ANNUA: 5000 bottiglie

COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: frutta rossa matura, floreale secco, speziato, minerale

BOUQUET: pieno, di buona struttura, equilibrato e finale molto persistente

ABBINAMENTI: primi piatti elaborati, sformati di verdure, carni alla griglia e in umido

Consumo ideale entro 8-10 anni dalla vendemmia

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 18-20°C