

SCIPIONE

IL VINO	GRANDI VINI ROSSI ITALIANI
Annote	2011 / 2015 / 2019
Denominazione	Chianti Classico Riserva DOCG
Area di produzione	Castellina in Chianti - Regione Toscana
Tipo di bottiglia	Bordolese 750
Tipo di uva	Sangiovese – Merlot - Colorino
Area di piantagione	San Donato in Poggio
Composizione suolo	Argilloso e sabbioso con buona ossatura
Epoca di raccolta	Settembre
Vinificazione	Diraspatura con macerazione a temperatura controllata (30° C) per 24 giorni, fermentazione malolattica in acciaio
Affinamento	18 mesi in parte in barrique di secondo passaggio e 6 mesi in bottiglia
Caratteristiche	Elegante, sapido
Gradazione	13,50% vol.
Acidità	5,70 g/l
Tonalità	Rosso rubino brillante
Percezioni olfattive	Intense note di ciliegia matura con sfondo di viola
Percezioni gustative	Morbido, piacevole, con tannini moderati
Finale	Persistente con una leggera speziatura sul finale



CURIOSITA' E STORIA

Un vino che è una storia e un territorio, dove espressività ed eleganza si fondono per creare questa serie limitata di bottiglie di pregio. Questo vino è dedicato a Scipione, fratello del cardinal Girolamo, che fu governatore militare di Orvieto.