



CASTELLO DEL TREBBIO

CHIANTI SUPERIORE

DENOMINAZIONE E NOME

Chianti Superiore DOCG

VITIGNI

Sangiovese 85%, Canaiolo + Colorino + Ciliegiolo 15%

TIPOLOGIA DI SUOLO

Matrice argillosa, ricco di scheletro, prevalentemente costituito da Galestro

ANNO DI IMPIANTO

1998/2003

DENSITA'

5500 ceppi per ettaro.

PRODUZIONE

1,5 kg di uva per ceppo.

VENDEMMIA

Meccanica in modo da assicurare una raccolta tempestiva al momento della maturazione ottimale.

VINIFICAZIONE

Alla diraspatura segue la pigiatura con leggera rottura dell'acino. Il mosto viene poi raffreddato a 10° -12°C per 1 o 2 giorni, in vasche di acciaio. Segue la fermentazione alcolica con lieviti naturali. La macerazione dura 15 giorni. Dopo la svinatura avviene la fermentazione malolattica, senza uso di attivanti.

AFFINAMENTO

In botti di rovere di Slavonia, da 20 Hl per circa 6 mesi, seguiti da ulteriori 6 mesi in acciaio.

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO

Si esprime al meglio se consumato entro 5 anni dalla vendemmia.

NOTE DEGUSTATIVE

Presenta aromi netti ed accattivanti di piccoli frutti rossi. Note floreali con accenni speziati. Al palato è avvolgente con tannini ben integrati ma presenti. Presenta una discreta struttura ed una buona freschezza nel finale.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo in abbinamento con antipasti quali salumi e crostini toscani. Primi piatti al ragù e secondi di carne alla brace.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18°C

