



**AZ. AGR. PODERE CASTELLINUZZA**  
di Paolo Coccia

Via Petriolo n.21  
50022 Lamole – Greve in Chianti (FI)  
[castellinuzza@yahoo.it](mailto:castellinuzza@yahoo.it) [www.castellinuzza.it](http://www.castellinuzza.it)

**Produttore: Paolo Coccia 339 2973121**  
**Resp. Commerciale: Serena Coccia 338 9314194**

## **Chianti Classico Docg 2012**

Composizione:	95% Sangiovese di Lamole 5% Canaiolo
Vendemmia:	effettuata a mano in cassette nella prima metà di ottobre
Altitudine vigneti:	500 – 550 metri s.l.m.
Esposizione:	Nord-ovest Sud - ovest
Sistema di allevamento:	Cordone speronato, archetto chiantigiano e alberello
Vinificazione:	in vasche di cemento con macerazione di 14 giorni con frequenti rimontaggi e follature
Affinamento:	in vasche di cemento per circa 18 mesi e poi in bottiglia per almeno 4 mesi
Imbottigliamento:	effettuato a inizio aprile 2014
Produzione annata 2012:	10.000 bottiglie
Caratteristiche:	Colore rosso rubino luminoso di media intensità. Profumo intenso, caratteristico, tipicamente Lamolese, con sentori di frutti rossi, lampone e fiori di viola, di buona struttura. Fresco e armonico al gusto, con delicate note di frutti rossi e una bella trama di tannini, piacevole e persistente nel finale.
Vol.	14,0%