



AZ.AGR. PODERE CASTELLINUZZA
PAOLO COCCIA

Via Petriolo n.21
50022 Lamole – Greve in Chianti (FI)
castellinuzza@yahoo.it www.castellinuzza.it

Paolo 339 2973121
Serena 338 9314194

Chianti Classico Docg 2010

Composizione:	95% Sangiovese di Lamole 5% Canaiolo
Terreno:	arenaria, consente un perfetto drenaggio che conferisce alle uve sangiovese un finissimo bouquet
Vendemmia:	effettuata a mano in cassette nella prima metà di ottobre
Altitudine vigneti:	500 – 550 metri s.l.m.
Esposizione:	Nord-ovest Sud
Sistema di allevamento:	Cordone speronato, archetto chiantigiano e alberello
Vinificazione:	in vasche di cemento con macerazione di 15-18 giorni con frequenti rimontaggi e follature
Affinamento:	vasche di cemento per circa 18 mesi e poi in bottiglia per almeno 4 mesi
Caratteristiche:	colore rosso rubino luminoso di ottima intensità con lievi sfumature granate, profumo intenso, caratteristico, tipicamente Lamolese, con note di frutti rossi maturi e fiori, ciliegia, lampone, rosa e tabacco, struttura buona, fresco e armonico al gusto, con tannini delicati ben integrati a piacevoli note di frutti rossi di buona persistenza
Vol.	13,5%
Premi:	Stella Oro (Golden Star) sulla Guida Vinibuoni d'Italia 2013 di Touring Club