



AZ.AGR. PODERE CASTELLINUZZA
di Paolo Coccia

Via Petriolo n.21

50022 Lamole – Greve in Chianti (FI)

castellinuzza@yahoo.it www.castellinuzza.it

Produttore: Paolo Coccia 339 2973121

Resp.Commerciale: Serena Coccia 338 9314194

Chianti Classico Docg 2011

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 16-18 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 primavera 2013

Produzione annata 2011: 7000 bottiglie

Caratteristiche: Colore rosso rubino luminoso di buona intensità, profumo intenso, caratteristico, tipicamente Lamolese, con sentori di frutti rossi, ciliegia, lampone e fiori di viola, di buona struttura, fresco e armonico al gusto, con tannini delicati ben integrati a piacevoli note di frutti rossi su un finale di buona persistenza.

Vol. 13,8%

Premi: "Vino quotidiano" sulla Guida Slow Wine 2014

