

PODERE CASTELLINUZZA

di Paolo Coccia

Via Petriolo n.21

50022 Lamole – Greve in Chianti (FI)

castellinuzza@yahoo.it

www.castellinuzza.it

Chianti Classico Docg 2016 *Podere Castellinuzza Paolo Coccia*

Composizione:	95% Sangiovese 5% Canaiolo
Vendemmia:	effettuata a mano in piccoli panieri il 7 Ottobre 2016
Altitudine vigneti:	550 – 600 metri s.l.m.
Terreno:	arenaria, macigno del chianti
Esposizione:	Nord-ovest e sud-ovest
Sistema di allevamento:	Archetto chiantigiano e alberello di Lamole
Vinificazione:	in vasche di cemento con macerazione di 14 giorni con frequenti rimontaggi e follature
Affinamento:	in vasche di cemento per 30 mesi e poi in bottiglia per almeno 4 mesi
Imbottigliamento:	marzo 2019
Produzione annata 2016:	4.000 bottiglie
Caratteristiche:	Colore rosso rubino intenso. Al naso intenso e avvolgente, particolarmente marcate le note fruttate e floreali. In bocca fresco e armonico con una bella trama tannica, piacevole e di buona persistenza. Un vino deciso, di carattere e personalità, tipicamente Lamolese.
Curiosità:	Questo vino rappresenta l'essenza femminile della nostra azienda agricola, la forza della leggerezza. Distese di camomilla hanno profumato e avvolto di leggerezza i nostri vigneti nella primavera 2016, uno spettacolo di rara bellezza per il naso, per gli occhi e per il cuore.
Vol.	14,0%