

CASTELLO DI MODANELLA



“TORRI ANTICHE”

Denominazione :

Chianti DOCG

Vitigni: 85% Sangiovese, 10% Canaiolo e 5 % Merlot

Area di produzione: Nei vigneti “Montino” ed “Osteria” tra 300 e 320 mt. s.l.m. nel comune di Rapolano Terme (SI)

Forma di allevamento: Cordone speronato

Età dei vitigni: Il vigneto di “Montino” è stato impiantato nel 1999 , mentre “Osteria” risale al 1976.

Composizione del suolo: Sabbie, argille e limo

Numero ceppi per ettaro: 2.600 per i vecchi impianti, 6.000 per i nuovi

Raccolta : Da fine Settembre a metà Ottobre

Vinificazione: Fermentazione in vasca per circa 10 - 15 gg a temperatura controllata. Affinamento in vasche di cemento per 12 - 16 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per circa 6 mesi prima della commercializzazione.

Esame organolettico: Rosso rubino. Ampio, speziato con note di frutti rossi maturi. Di corpo, con sensazioni fruttate nel finale. Ottimo abbinamento con primi piatti della tradizione Toscana o secondi piatti di carne.

Gradazione: da 13% a 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 18-20°C

