

PODERE CASTELLINUZZA

di Paolo Coccia

Via Petriolo n.21

50022 Lamole – Greve in Chianti (FI)

castellinuzza@yahoo.it

www.castellinuzza.it

Chianti Classico Docg 2015 *Podere Castellinuzza Paolo Coccia*

Composizione:	95% Sangiovese 5% Canaiolo
Vendemmia:	effettuata a mano in piccoli panieri il 1 e 2 Ottobre 2015
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
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 9 mesi
Imbottigliamento:	marzo 2018
Produzione annata 2015:	8.000 bottiglie
Caratteristiche:	Colore rosso rubino luminoso di media intensità. Bel naso, dall'impronta furiosa, profumo intenso, caratteristico, tipicamente Lamolese, con sentori di frutti rossi maturi, lampone e fiori di viola, di buona struttura. Fresco e armonico al gusto, sapido, con delicate note di frutti rossi e una bella trama di tannini, piacevole e persistente nel finale.
Vol.	13,5%