

# I Sodi di San Nicolò

Toscana IGT 2012

Castellare di Castellina

---

I Sodi Di San Nicolò Toscana Igt Castellare di Castellina è il vino più importante dell'azienda. Per due volte nella Top 100 di Wine Spectator, ripetutamente tre bicchieri e cinque grappoli, orgoglio dell'azienda per aver potuto dimostrare la grandezza del Sangiovese accompagnato da Malvasia nera, fino al quinto posto assoluto nel mondo.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Toscana
<b>Denominazione</b>	IGT
<b>Annata</b>	2012
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Toscana
<b>Localizzazione</b>	Castellina di Chianti
<b>Vitigno</b>	Sangiovese 85% ;Malvasia Nera 15%
<b>Gradazione</b>	13.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso intenso con riflessi granati
<b>Gusto</b>	La qualità del frutto è eccezionale e si può distinguere ogni aroma con chiarezza totale, dalla ciliegia alle spezie, la cui messa a fuoco e l'integrazione sono eccezionali
<b>Profumo</b>	Profondamente sofisticato che mette in mostra il suo pedigree completo sia sul bouquet che in bocca
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di salumi, secondi piatti di carni rosse, formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	18 - 20

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Gambero Rosso 3 bicchieri rossi ;Bibenda 5 Grappoli ;Vitæ AIS 4 Viti ;Wine Spectator 94 ;Robert Parker 95

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	350-400 m
<b>Tipologia terreno</b>	Calcereo
<b>Allevamento</b>	Guyot capovolto
<b>Densità impianto</b>	2.700-7.000 ceppi per ettaro
<b>Età ceppi</b>	Da 25 a 30 anni
<b>Resa per ettaro</b>	40-45 quintali
<b>Epoca vendemmia</b>	Dopo la metà di ottobre
<b>Vinificazione</b>	Per 18/25 giorni fermentazione in acciaio inox a temperatura termocontrollata (28°)

**Maturazione** Da 15 a 30 mesi in barriques da 225 lt. legni vari  
**Affinamento** In bottiglia per 12 mesi