

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

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Toscana

Denominazione IGT

Annata 2012

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Toscana

Localizzazione Castellina di Chianti

Vitigno Sangiovese 85% ;Malvasia Nera 15%

Gradazione 13.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso intenso con riflessi granati

Gusto 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

Profumo Profondamente sofisticato che mette in mostra il suo pedigree completo sia sul bouquet che in bocca

Abbinamenti Antipasti di salumi, secondi piatti di carni rosse, formaggi stagionati

Temperatura di servizio 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

Altitudine 350-400 m

Tipologia terreno Calcareo

Allevamento Guyot capovolto

Densità impianto 2.700-7.000 ceppi per ettaro

Età ceppi Da 25 a 30 anni

Resa per ettaro 40-45 quintali

Epoca vendemmia Dopo la metà di ottobre

Vinificazione 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