

Sangiovese di Toscana

Marchio: Celsus

Denominazione: Sangiovese di Toscana I.G.T.

Vendemmia annata: 2007

Zona di produzione: prodotto in Toscana, Italia.

Vitigni: 85% Sangiovese 10% Cabernet Sauvignon 5% Syrah.

Gradazione: 13%

Sistema di allevamento: Guyot e cordone speronato

Tipologia di terreno: calcareo, argilloso, sabbie.

Tempi affinamento: 18 mesi in barriques francesi di Allier-Nevers e poi in bottiglia 4 mesi.

Note Organolettiche: Nel processo di vinificazione a cui si ricorre per ottenere questo particolare vino si utilizzano uve giunte a completa maturazione, colte manualmente e selezionate con la massima cura, lasciate poi fermentare a lungo con prolungato ammollo della buccia.

Si ottiene così un vino dal corpo eccellente, lasciato maturare inizialmente per 18 mesi in barriques francesi di Allier-Nevers e poi imbottigliato, consentendogli così di acquisire una soavità veramente eccezionale e un'armonia di gusti particolare.

Si tratta di un vino color rubino scuro, con vaghi riflessi granati, dal bouquet intenso e composito, estremamente raffinato con note aromatiche dominanti; è un vino dal gusto secco, caldo, austero, elegante ed armonioso, accompagnato da un persistente retrogusto di mandorle tostate e frutti di bosco.

Abbinamenti gastronomici: Particolarmente apprezzato come vino da meditazione, ben si adatta alle tavole più eleganti, per accompagnare arrosti e carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura degustazione: è consigliabile conservare le bottiglie in posizione distesa e in un luogo fresco, stappare almeno 1 ora prima della mescita e servire ad una temperatura di 18-20°C. Ottima capacità di conservazione oltre i 10 anni.

Formati Disponibili: - cartone x 6 bottiglie 75cl



Chianti Trambusti S.r.l.

Via Pistoiese 151/153 - 50145 Firenze - Italy / Tel. +39 055.317.264 Fax. +39 055.301.183

www.chiantitrambusti.it / chianti.trambusti@tin.it