



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	Calcareao
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