



BELVEDERE

CASTELLINA IN CHIANTI

CHIANTI CLASSICO DOCG

ANNATA 2024



NOTE DEGUSTATIVE

Fresco e vibrante, con frutto puro di Sangiovese, sfumature terrose e speziate, acidità equilibrata e struttura persistente.

UVAGGIO

100% Sangiovese



RICONOSCIMENTI



SITO DI PRODUZIONE	Castellina in Chianti (SI)
ESPOSIZIONE	Sud-ovest, 250–300 m s.l.m.
SUOLO	Argille plioceniche e rocce sedimentarie
IMPIANTO VIGNETO	1998 - 2004
RESA	45 quintali per ettaro
FERMENTAZIONE E MACERAZIONE	Spontanea in vasche di cemento aperte
TEMPO DI FERMENTAZIONE	Circa 30 giorni
TEMPERATURA	Non controllata
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Naturale, in legno e vasche di cemento
INVECCHIAMENTO	12 mesi in cemento e botti di rovere
AFFINAMENTO	Non filtrato, almeno 3 mesi in bottiglia
COLORE	Rosso rubino tenue
NASO	Sapori di frutti rossi brillanti come ciliegia, prugna e ribes rosso
PALATO	Estremamente morbido. Ciliegia, spezie e un leggero sentore di tè nero
TEMPERATURA SERVIZIO	18°C
ABBINAMENTI	Ribollita, parmigiana, carni bianche arrosto, stufati di pesce
SO₂L / ZUCCHERI RESIDUI	SO ₂ L < 20mg/l, Zuccheri residui < 1 g/l
ALCOL	12%

+39 338 4120118

+39 0577 1607365

wine@onebelvedere.com

www.belvedere1.it

Cantina: Loc. Casanuova dei Carfini - 53011 Castellina in Chianti (SI) - Italia | Degustazioni: Loc. Belvedere 1 - 53036 Poggibonsi (SI) - Italia