



BELVEDERE1

CASTELLINA IN CHIANTI

## PRIMO ROSSO TOSCANA IGT ROSSO

ANNATA 2024



### NOTE DEGUSTATIVE

Rosso fresco e beverino, con note floreali, corpo medio e una piacevole struttura tannica.

### UVAGGIO

85% Sangiovese, 15% Canaiolo



### RICONOSCIMENTI



<b>SITO DI PRODUZIONE</b>	Castellina in Chianti (SI)
<b>ESPOSIZIONE</b>	Sud-ovest, 250–300 metri s.l.m.
<b>SUOLO</b>	Sedimenti marini, argilla e tufo
<b>IMPIANTO VIGNETO</b>	2004
<b>RESA</b>	45 quintali per ettaro
<b>FERMENTAZIONE E MACERAZIONE</b>	Semi-carbonica, spontanea
<b>TEMPO DI FERMENTAZIONE</b>	Circa 20 giorni
<b>TEMPERATURA</b>	Non controllata, temperatura massima 25°C
<b>FERMENTAZIONE MALOLATTICA</b>	Naturale, in cemento
<b>INVECCHIAMENTO</b>	Affinato per 6 mesi in cemento
<b>AFFINAMENTO</b>	Non filtrato, almeno 3 mesi in bottiglia
<b>COLORE</b>	Rosso rubino
<b>NASO</b>	Fragola, gelatina di lampone, fiori di glicine
<b>PALATO</b>	Frutto ben definito, equilibrato da complessità ed eleganza
<b>TEMPERATURA SERVIZIO</b>	16°C (in estate, consigliato a 14°C)
<b>ABBINAMENTI</b>	Piatti a base di pomodoro, zuppe di pesce, verdure in umido
<b>SO<sub>2</sub>L / ZUCCHERI RESIDUI</b>	SO <sub>2</sub> L < 20mg/l, Zuccheri residui < 1 g/l
<b>ALCOL</b>	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