



BELVEDERE1

CASTELLINA IN CHIANTI

CHIANTI CLASSICO DOCG
“TENUTA DE' CARFINI”
SINGLE VINEYARD

ANNATA 2024



NOTE DEGUSTATIVE

Elegante e preciso, con note di frutti rossi, sfumature terrose e speziate, tannini fini e un finale raffinato e persistente.

UVAGGIO

100% Sangiovese



RICONOSCIMENTI



SITO DI PRODUZIONE	Castellina in Chianti (SI)
ESPOSIZIONE	Sud-ovest, 250–300 m s.l.m.
SUOLO	Sedimenti alluvionali e ciottoli fluviali
IMPIANTO VIGNETO	1970-1975
RESA	30 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	10 mesi in grandi botti di rovere
AFFINAMENTO	Non filtrato, almeno 3 mesi in bottiglia
COLORE	Rosso rubino tenue
NASO	Ciliegia rossa, frutti di bosco, petali di rosa e lievi note di erbe balsamiche
PALATO	Acidità vibrante, tannini fini e una struttura elegante e persistente
TEMPERATURA SERVIZIO	18°C
ABBINAMENTI	Piatti a base di funghi, tartufi e formaggi erborinati
SO ₂ L / ZUCCHERI RESIDUI	SO ₂ L < 20mg/l, Zucchero residuo < 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