



### “IL RITROVO” 2008 I.G.T. Toscana

Uve: **70%** Cabernet Sauvignon e **30%** Merlot  
 Macerazione pellicolare: **14** giorni in vasche di acciaio inox  
 Affinamento : **14** mesi in barriques di rovere francese da 225 l  
 n. bottiglie prodotte: **2180** da 0,75 l - 184 da 1,50 l -  
 2012 da 0,375 l – 2 da 3,00 l

Gradazione alcolica: **13,35%**

*Caratteristiche Organolettiche:*

Colore: **rubino molto intenso e impenetrabile;**  
 Profumo: **di grande espressività olfattiva, con impatto fruttato, in cui si distinguono la prugna e la mora. Seguono note speziate di liquirizia e grafite;**  
 Sapore: **complesso ed elegante, pieno ed armonico, di lunga persistenza al palato.**



### “SANGIOVESE” 2008 I.G.T. Toscana

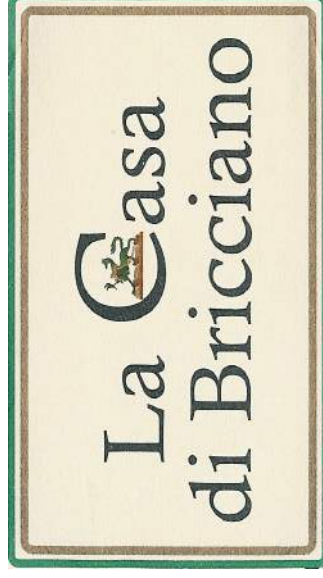
Uve : **98%** Sangiovese e **2%** Ancellotta  
 Macerazione pellicolare: **11** giorni in vasche di acciaio inox  
 Affinamento: **11** mesi in barriques di rovere francese da 225 l

n. bottiglie prodotte: **980** da 0,75 l - 105 da 1,50 l –  
 624 da 0,375 l – 2 da 3,00 l

Gradazione alcolica: **13,50%**

*Caratteristiche Organolettiche:*

Colore: **rosso rubino intenso e profondo;**  
 Profumo: **ampio e variegato, con note di piccoli frutti rossi (ciliegia lampona, ribes rosso) e leggermente speziato (vaniglia e liquirizia);**  
 Sapore: **pieno ed austero, di ottima struttura, ma con trama tannica vellutata e consistente. Ottima la persistenza al palato.**



#### INFORMAZIONI GENERALI

Viticolto: **Peter R.D. de Penheny O’Kelly**  
 Zona di produzione: **Gaiole in Chianti - Siena - Toscana**  
 Altitudine media: **550m s.l.m.**  
 Esposizione: **Sud**      Giacitura: **collinare**  
 Composizione del terreno: **modesto spessore, roccia madre poco profonda, molto ricco di scheletro**  
 Viticoltura: **Biologica certificata dal 2009**  
 Vendemmia: **seconda decade di ottobre**  
 Imbottigliamento: **Luglio 2010**  
 Enologo: **Dott. VITTORIO FIORE**

PRODOTTO ITALIANO

Dalle Guide 2012 **DUEMILAVINI** **VERONELLI**  
 (Italian Sommelier Association)



“IL RITROVO” 2008

★★★ 90



“SANGIOVESE” 2008

★★ 89



“CHIANTI CLASSICO RISERVA” 2008

★★ 88



“CHIANTI CLASSICO” 2008

★★ 87



### “CHIANTI CLASSICO” 2008 D.O.C.G.

Uve: **80%** Sangiovese, **20%** Merlot e Cabernet Sauvignon  
 Macerazione pellicolare: **10** giorni in vasche di acciaio inox  
 Affinamento: **3** mesi in barriques di rovere francese da 225 l  
 n. bottiglie prodotte: **2056** da 0,75 l

Gradazione alcolica: **13,30%**

*Caratteristiche Organolettiche:*

Colore: **rosso rubino con leggere note granata;**  
 Profumo: **fine, elegante, intenso. Note di frutti rossi e spezie, fra le quali si distinguono la cannella, la noce moscata ed il cuoio lavorato;**  
 Sapore: **morbido, armonico, caldo. Ottima persistenza.**



### “CHIANTI CLASSICO RISERVA” 2008 D.O.C.G.

Uve : **86%** Sangiovese, **14%** Merlot e Cabernet Sauvignon  
 Macerazione pellicolare: **11** giorni in vasche di acciaio inox  
 Affinamento: **11** mesi in barriques di rovere francese da 225 l  
 n. bottiglie prodotte: **838** da 0,75 l - 91 da 1,50 l -  
 3 da 3,00 l

Gradazione alcolica: **13,56%**

*Caratteristiche Organolettiche:*

Colore: **rosso rubino intenso e brillante;**  
 Profumo: **molto espressivo e immediato. In evidenza sentori di piccoli frutti neri, sottobosco e spezie (liquirizia, cannella, cacao, cuoio lavorato);**  
 Sapore: **suadente, morbido, ma di notevole struttura, con tessuto tannico elegante e vellutato. Ottima persistenza gustativa.**

