



“IL RITROVO” 2007 I.G.T. Toscana

Uve: 70 % Cabernet Sauvignon e 30% Merlot

Macerazione pellicolare: 14 giorni in vasche di acciaio inox

Affinamento : 16 mesi in barriques di rovere francese da 225 l

n. bottiglie prodotte: 2604 da 0,75 l - 220 da 1,50 l - 880 da 0,375 l

Gradazione alcolica: 14,20%



Caratteristiche Organolettiche:

Colore: **Rubino intenso**, profondo e impenetrabile.

Profumo: **Ricco e complesso**, con note di piccoli frutti neri maturi (mora e mirtillo) e di spezie (liquirizia e cannella).

Sapore: **Ricco e strutturato**. Trama tannica ben inserita nel complesso gustativo. Ottima persistenza.

“SANGIOVESE” 2007 I.G.T. Toscana

Uve : 98% Sangiovese e 2% Ancellotta

Macerazione pellicolare: 14 giorni in vasche di acciaio inox

Affinamento: 14 mesi in barriques di rovere francese da 225 l

n. bottiglie prodotte: 1134 da 0,75 l - 91 da 1,50 l - 364 da 0,375 l

Gradazione alcolica: 14,55%



Caratteristiche Organolettiche:

Colore: **Rubino intenso e brillante**.

Profumo: **Fine ed elegante**, con note di piccoli frutti neri (mora e mirtillo) e di spezie (liquirizia e cannella);

Sapore: **Pieno**, di buona struttura, armonico, di lunga e piacevole persistenza al palato.



INFORMAZIONI GENERALI

Viticolture : Peter R.D. de Penhenty O’Kelly

Zona di produzione: **Gaiole in Chianti - Siena - Toscana**

Altitudine media: **550m s.l.m.**

Esposizione: **Sud -** Griacitura: **collinare**

Composizione del terreno: **modesto spessore, roccia madre**

poco profonda, molto ricco di scheletro

Viticultura: **Biologica certificata dal 2009**

Vendemmia: **seconda decade di ottobre**

Imbottigliamento: **Luglio 2009**

Enologo : **Dott. VITTORIO FIORE**

PRODOTTO ITALIANO

Dalle Guide 2011

DUEMILAVINI
(Italian Sommelier Association)

IWC



“IL RITROVO” 2007



“SANGIOVESE” 2007



“CHIANTI CLASSICO
RISERVA” 2007



“CHIANTI CLASSICO” 2007



“CHIANTI CLASSICO” 2007 D.O.C.G.

Uve: **80% Sangiovese**, 20% Merlot e Cabernet Sauvignon

Macerazione pellicolare: **14 giorni** in vasche di acciaio inox

Affinamento: **3 mesi** in barriques di rovere francese da 225 l

n. bottiglie prodotte: **2044 da 0,75 l**

Gradazione alcolica: **13,50%**



Caratteristiche Organolettiche:

Colore: **rubino vivace**.

Profumo: **Fine e ricco** di note floreali e fruttate, con note di viola e ciliegia.

Sapore: **Pieno e corposo**, con tannini delicati e morbidi.

“CHIANTI CLASSICO RISERVA” 2007 D.O.C.G.

Uve : **86% Sangiovese**, 14% Merlot e Cabernet Sauvignon

Macerazione pellicolare: **14 giorni** in vasche di acciaio inox

Affinamento: **11 mesi** in barriques di rovere francese da 225 l

n. bottiglie prodotte: **898 da 0,75 l e 70 da 1,50**

Gradazione alcolica: **14,45%**



Caratteristiche Organolettiche:

Colore: **Rubino intenso**, con leggere nuances granata.

Profumo: **Ampio e variegato**, con note di frutti rossi e spezie (liquirizia, cannella e tabacco) e lievi sentori di cuoio lavorato.

Sapore: **Pieno**, armonico con trama tannica ben presente, ma con sensazione di vellutato. Lunga persistenza al palato.