



“IL RITROVO” 2009 I.G.T. Toscana

Vino biologico con solfiti

Uve: **50%** Cabernet Sauvignon e **50%** Merlot
 Macerazione pellicolare: **14** giorni in vasche di acciaio inox
 Affinamento : **14** mesi in barriques di rovere francese da **225 l**

3039 litri prodotti nel 2009

Gradazione alcolica: **13,10%**
 Solfiti: **<100mg/l**

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, cacao e grafite;**
 Sapore: **complesso ed elegante, di grande struttura, austero ed armonico, di lunga persistenza al palato.**



“SANGIOVESE” 2009 I.G.T. Toscana

Vino biologico con solfiti

Uve: **98%** Sangiovese e **2%** Ancellotta
 Macerazione pellicolare: **14** giorni in vasche di acciaio inox
 Affinamento: **11** mesi in barriques di rovere francese da **225 l**

1185 litri prodotti nel 2009

Gradazione alcolica: **13%**
 Solfiti: **<100mg/l**

Caratteristiche Organolettiche:

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



Azienda Agricola Biologica

INFORMAZIONI GENERALI

Viticolture e vinificatore: **Peter R.D. de Pentheny 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

Viticultura: **Biologica certificata dal 2009**

Vendemmia: **seconda decade di ottobre**

Imbottigliamento: **Luglio 2010 il Chianti Classico e**

Luglio 2011 gli altri 3 vini

Enologo: **Dott. VITTORIO FIORE**

- **PRODOTTO ITALIANO** -

Dalle Guide 2013

BIBENDA

(Associazione Italiana Sommelier)



“IL RITROVO” 2009 **★★★ 91**



“SANGIOVESE” 2009 **★★ 89**



“CHIANTI CLASSICO RISERVA” 2009 **★★ 89**



“CHIANTI CLASSICO” 2009 **★★ 86**



“CHIANTI CLASSICO” 2009 D.O.C.G.

Vino biologico con solfiti

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**
2085 litri prodotti nel 2009

Gradazione alcolica: **12,82%**
 Solfiti: **<100mg/l**

Caratteristiche Organolettiche:

Colore: **rosso rubino intenso e profondo;**
 Profumo: **fine, elegante, ampio. Note di frutti rossi e spezie, fra le quali si distinguono la cannella ed il cuoio lavorato;**
 Sapore: **strutturato, ma morbido, armonico, caldo. Ottima persistenza.**



“CHIANTI CLASSICO RISERVA” 2009 D.O.C.G.

Vino biologico con solfiti

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**
2650 litri prodotti nel 2009

Gradazione alcolica: **13,25%**
 Solfiti: **<100mg/l**

Caratteristiche Organolettiche:

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

