



## “IL RITROVO” 2006 I.G.T. Toscana

Uve: **70% Cabernet Sauvignon e 30% Merlot**

Macerazione pellicolare: **18 giorni in vasche di acciaio inox**

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

n. bottiglie prodotte: **3366 da 0,75 l e 45 da 1,50 l**

Gradazione alcolica: **13,70 %**

Caratteristiche Organolettiche:



Colore: **rubino molto intenso e profondo;**

Profumo: **ricco e complesso, con note di piccoli frutti neri maturi (mora e mirtillo e ribes nero), e di spezie, quali la liquirizia, il cacao e la cannella;**

Sapore: **di grande struttura e potenza. Trama tanninica ben inserita nel complesso gustativo. Ottima persistenza.**

## “SANGIOVESE” 2006 I.G.T. Toscana

Uve : **98% Sangiovese e 2% Ancellotta**

Macerazione pellicolare: **18 giorni in vasche di acciaio inox**

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

n. bottiglie prodotte: **1605 da 0,75 l e 42 da 1,50 l**

Gradazione alcolica: **13,75 %**

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.**



### INFORMAZIONI GENERALI

Viticolto: **Peter R.D. de Pentheny O'Kelly**

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

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

Esposizione: **Sud**

Giacitura : **collinare**

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

**madre poco profonda, molto ricco di scheletro**

Viticultura : **biologica di fatto**

Vendemmia : **seconda decade di ottobre**

Imbottigliamento: **Luglio 2008**

Enologo : **Dott. VITTORIO FIORE**

### PRODOTTO ITALIANO

Dalle Guide 2010

**DUEMILAVINI VERONELLI**

“IL RITROVO” 2006



**92**

“SANGIOVESE” 2006



**90**

“CHIANTI CLASSICO RISERVA” 2006



**90**

“CHIANTI CLASSICO” 2006



**88**



## “CHIANTI CLASSICO” 2006 D.O.C.G.

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

Macerazione pellicolare: **16 giorni in vasche di acciaio inox**

Affinamento: **6 mesi in barriques di rovere francese da 225 l**

n. bottiglie prodotte: **1909 da 0,75 l**

Gradazione alcolica: **13,55 %**

Caratteristiche Organolettiche:



Colore: **rubino vivace;**

Profumo: **intenso, di frutta rossa (lampone, fragola, ciliegia e susina matura);**

Sapore: **delicato e armonico, di buona struttura e persistenza.**

## “CHIANTI CLASSICO RISERVA” 2006 D.O.C.G.

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

Macerazione pellicolare: **16 giorni in vasche di acciaio inox**

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

n. bottiglie prodotte: **1030 da 0,75 l e 42 da 1,50 l**

Gradazione alcolica: **13,70 %**

Caratteristiche Organolettiche:



Colore: **rubino intenso, con leggere nuances granata;**

Profumo: **ampio e complesso, in cui si distinguono, oltre a piacevoli sentori di frutto, le note di spezie (vaniglia, liquirizia, cacao e tabacco dolce da pipa);**

Sapore: **pieno, di ottima struttura, con trama tanninica ben presente ma con sensazione di vellutato. Lunga persistenza al palato.**