



**“IL RITROVO” 2011 I.G.T. Toscana**  
*Vino biologico con solfiti*

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

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

Affinamento : **18 mesi in barriques di rovere francese da 225 l**

*1590 litri prodotti nel 2011*

Gradazione alcolica: **13,56%**

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” 2011 I.G.T. Toscana**  
*Vino biologico con solfiti*

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

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

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

*1173 litri prodotti nel 2011*

Gradazione alcolica: **13,19%**

Solfiti: **<100mg/l**

*Caratteristiche Organolettiche:*

Colore: **rosso rubino brillante;**

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 tannica vellutata e consistente. Ottima la persistenza al palato.**



**Azienda Agricola Biologica**

**INFORMAZIONI GENERALI**

Viticoltore 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: **Settembre 2013**

Enologo: **Dott. VITTORIO FIORE**

**- PRODOTTO ITALIANO -**

Dalle Guide 2015

**BIBENDA**

**VERONELLI**

(Associazione Italiana Sommelier)

“IL RITROVO” 2011      ★★ 89

“SANGIOVESE” 2011      ★★ 89

“CHIANTI CLASSICO RISERVA” 2011      ★★ 89

“CHIANTI CLASSICO” 2011     ★★ 88



**“CHIANTI CLASSICO” 2011 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: **5 mesi in barriques di rovere francese da 225 l**

*1800 litri prodotti nel 2011*

Gradazione alcolica: **13,19%**

Solfiti: **<100mg/l**

*Caratteristiche Organolettiche:*

Colore: **rosso rubino brillante;**

Profumo: **fine, elegante, ampio. Note di frutti rossi e spezie, fra le quali si distinguono la vaniglia, la cannella ed il cuoio lavorato;**

Sapore: **strutturato, ma molto morbido, armonico, caldo. Ottima persistenza.**



**“CHIANTI CLASSICO RISERVA”**  
**2011 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: **16 mesi in barriques di rovere francese da 225 l**

*799,5 litri prodotti nel 2011*

Gradazione alcolica: **13,24%**

Solfiti: **<100mg/l**

*Caratteristiche Organolettiche:*

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

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.**

