



FIRENZE

Le nostre cuvée "Prestige" sono ideali per ricordare le grandi date della vostra storia e celebrare i piaceri della vita. *Vigna Casanova* proviene dalla nostra migliore vigna selezionata piantate nel 1963. La particolare morfologia del suolo, l'esposizione e la ventilazione costante formano un microclima unico. La grande biodiversità e le cure agronomiche garantiscono alla vigna una grande longevità. Questo cru è un vino per gli amanti dell'autentico.

VIGNA CASANOVA - D.O.C.G Chianti Rufina Riserva

100% Sangiovese
- *Vigneto unico* -
750ml / 14.5% vol.

Area di produzione

Rufina (Toscana)

Vigneti collocati a 450 metri sopra il livello del mare su suolo argilloso calcareo da Alberese. Allevati a Guyot.

Produzione media: 1.300 bottiglie

Raccolta

Manuale in cassette, verso la metà di ottobre. Selezione in vigna dei migliori grappoli.

Vinificazione

Diraspatura delicata delle uve seguita da fermentazione e macerazione a temperatura controllata in acciaio inox per circa 25 giorni con numerosi rimontaggi e delestage.

Affinamento

Affinamento in botti da 15hl di rovere locale (Foresta Modello delle Montagne Fiorentine) per 24 mesi.

In bottiglia almeno 18 mesi.



Colore rosso rubino intenso con riflessi lucidi.



Il naso è complesso con piacevoli note di amarena e prugna secca. E' speziato con fava di cacao, chiodo di garofano e muschio. Continua con gradevoli note di sottobosco e un accenno di alloro.



Al palato, il Sangiovese rivela tutto il suo carattere con tannini morbidi. Finisce con una bella mineralità e un'acidità persistente.



L'abbinare con la bistecca alla Fiorentina, selvaggina, risotto al burro, formaggi stagionati oppure carré d'agnello.

Servizio 18° - 20°C. E' consigliato servire in ampi calici e di essere stappato un paio di ore prima.

