



FIRENZE

Sangiovese piantato nel 1963, esprime le migliori caratteristiche del nostro terroir aziendale. 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. *Vigna Casanova* è un vino per gli amanti dell'autentico.

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

100% Sangiovese
- *Vigneto unico* -
TERRÆLECTAE

750ml / 14% 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: 2.000 bottiglie

Raccolta

Manuale in cassette, fine settembre. 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 6 mesi.



Colore rosso rubino intenso con riflessi lucidi.



Il naso è speziato con amarene, fava di cacao.



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



Si abbina con la bistecca alla Fiorentina, selvaggina, risotto, 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.



Società Agricola Lavacchio Srl

Via di Montefiesole 55 - 50065 Pontassieve (FI) Italy

Tel +39 055 8317472 - Fax +39 055 8317395

C.F. 03513770101 - P.I. 04984810483 - fattorialavacchio@pec.it

Email : info@fattorialavacchio.com