

PREMIATA FATTORIA DI  
**CASTELVECCHI**  
IN CHIANTI

Cantina Castelvevchi

## Chianti Classico Capotondo 2016

Italia > Toscana > Chianti Classico

Secco, Rosso, Vino fermo

88% Sangiovese, 12% Canaiolo

Colore rosso carico con gradevoli tonalità violacee. Buon corpo, buona acidità e freschezza, con note floreali prevalenti, sentori di rosa rossa e viola. Il profumo di frutti rossi prevale, con tendenze al frutto maturo come frutto di bosco, mirtillo, ciliegia e prugna, leggermente speziato. Un vino di grande armonia, tipico ed equilibrato, di grande carattere. Vino di ampia bevibilità, ottimo a tutto pasto e per accompagnare primi piatti saporiti, carni rosse al forno, costate e formaggi di media stagionatura.

### About us

I vigneti di Premiata Fattoria di Castelvevchi sono situati ad un'altitudine tra 400 e 600 metri slm. Le operazioni colturali (potatura, diradamento, vendemmia) sono effettuate esclusivamente a mano, nel rispetto dell'uva, della vigna e della natura. La cantina è situata a Castelvevchi, borgo fortificato dell'XI secolo, una tra le località più storiche e incantevoli del Chianti Classico. In queste vigne beneficate dall'elevata altitudine, fino a 600 metri sul livello del mare, il momento della vendemmia coincide con la seconda metà di ottobre.

### Viticulture

Sangiovese 88% e Canaiolo 12%, in perfetta armonia, un connubio che rappresenta il territorio con tutta la sua storia millenaria, l'assoluta unicità degli ambienti naturali trasformati nei secoli dalla mano sapiente dell'uomo, i segreti di cantina tramandati di generazione in generazione. "Capotondo" rappresenta l'interpretazione autentica del Chianti Classico secondo la Premiata Fattoria di Castelvevchi: equilibrio tra fragranza e morbidezza, fra frutto e struttura. L'annata 2015 è stata caratterizzata da un'estate molto calda e secca, con piogge che si sono concentrate nel mese di agosto. Questo caldo ha contribuito a creare vini carichi di corpo, esaltando profumi vinosi e floreali. La vendemmia è stata di ottima qualità, grazie alle elevate temperature tutti i vigneti hanno raggiunto una perfetta maturazione. La raccolta è iniziata il primo ottobre ed è terminata il 26 ottobre, con vendemmie parcellizzate per ottenere il massimo da ogni cru.

### Vinification

Le uve vengono raccolte e selezionate con cura. La macerazione è di media durata e si protrae per 25/30 giorni. Il vino è quindi posto ad affinare in serbatoi d'acciaio fino al mese di dicembre.

Wine Enthusiast Points

90 pts

Gilbert & Gaillard Medals

Gold

Bibenda.it Wine Guide

Grappoli 4

Alcohol: 13,50 %

Sugar: 0,50 g/l

Quality: Annata / Vini DOCG

