



Borgo Scopeto

Borgo Scopeto

Chianti Classico Borgo Scopeto 2017

Italia > Toscana > Chianti Classico

Secco, Rosso, Vino fermo

90% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Colorino

I vigneti si trovano ad un'altitudine compresa tra i 360 e i 450 metri sul livello del mare; le perfette esposizioni e le ottimali composizioni dei suoli identificano le tipicità di questo vino. L'etichetta che caratterizza tutti i vini di Borgo Scopeto rappresenta il nucleo abitativo storico della tenuta.

About us

Le prime notizie di Borgo Scopeto risalgono al 1079. La prima bottiglia venne prodotta nel 1990 e sette anni dopo la tenuta fu acquistata da Elisabetta Gnudi Angelini che iniziò i lavori di recupero per trasformarlo in uno dei più affascinanti Relais della Toscana. Contestualmente viene costruita la nuova cantina di vinificazione e invecchiamento in modo da razionalizzare il processo produttivo e staccarlo dall'attività alberghiera. Il Chianti Classico viene prodotto nelle due tipologie di Annata e Riserva insieme al Borgonero, il Vin Santo Doc e l'olio extra vergine di oliva Dop.

Vinification

fermentation each varieties separated 6 days controlled temperature, delestage and rimontaggi. 10 dd on the skins

Falstaff Wine Guide

90 pts

Alcohol: 13,50 %

Sugar: -- g/l

Acidity: 4,70 g/l

pH: --

Quality: Annata / Vini DOCG

