



SORRETTOLE

TIPOLOGIA: Chianti Colli Fiorentini d.o.c.g.

ZONA DI PRODUZIONE: Collina fiorentina nel comune d'Impruneta.

SUPERFICE VIGNETO: ettari 4,5

ALTITUDINE MEDIA: 250 s.l.m..

ESPOSIZIONE E PENDENZA: Sud, 25-30 % (3,5 ha) NordEst 25% (1 ha).

ANNO D'IMPIANTO: 1999, 2003 e 2010

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

UVAGGIO: Sangiovese 80% Canaiolo 10%, Merlot 5%.Colorino 5%

RESA VINO Ha: 48 HI.

VENDEMMIA: raccolta manuale a cassette, l'uva è pigiata in maniera soffice.

VINIFICAZIONE: fermentazione con durata media di 12 giorni, con periodici rimontaggi per una migliore estrazione dei colori e tannini più morbidi, svolta in tini di acciaio.

MATURAZIONE. In contenitori di acciaio inox.

AFFINAMENTO: in bottiglia di almeno 3 mesi.

QUANTITÀ PRODOTTA: circa 12.000 bottiglie da l. 0,750

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore rosso rubino, al naso è piacevolmente fruttato, si colgono sentori di marasca. In bocca è fresco, sapido e persistente.

VALUTAZIONI:

Vini d'Italia 2023 *Gambero Rosso Editore*

1 bicchiere

Vitae Guida dei Vini 2023 AIS

3 viti

I Vini di Veronelli 2023 *Veronelli Editore*

87/100

Slow Wine 2023 *annata 2020 "Fruttato sapido carnoso"*

Berebene 2020 *Gambero Rosso Editore* **Oscar qualità prezzo**

Wine Enthusiast 2018

88/100

Winecritic - Raffaele Vecchione 2022 "Preciso ed essenziale al naso mostra note di lavanda, fiori di ibisco, calendula e susine. Corpo medio, tannini soffici ed un finale gustoso di piacevole equilibrio gustativo"

90/100

Decanter World Wine Awards 2014

Medaglia di Bronzo

Vinum (rivista Svizzera)

16/20

Mundus Vini 2020

Medaglia d'Oro



● Chianti Colli Fiorentini Sorrettale '19

