



CHIANTI CLASSICO DOCG SANTEDAME

Colore	Rosso rubino intenso.
Aroma	Una nota seducente di legno introduce a un bel vocabolario di frutti rossi e neri, la viola, la grafite di matita.
Gusto	Bel sorso largo di legno e vaniglia, intenso e articolato, intrigante sensazione tattile di piccantezza. Tannino levigato, finale prolungato.
Note	Un bicchiere giocato sull'armonia tra tipicità e piacevolezza.
Abbinamenti	Selvatico di pelo, carni ovine, minestre importanti.
Appunti dell'enologo	Una accurata selezione delle migliori uve svolge la fermentazione alcolica, con rimontaggi e follature, per 10 giorni circa alla temperatura media di 28°C in tini di acciaio inox termocondizionati. La macerazione post fermentativa sulle bucce prosegue per altri 8 giorni, la trasformazione malolattica avviene in vasche di cemento.
Storia	La tenuta Santedame si trova nella famosa Conca d'Oro, impreziosita dall'antica cappella della Madonna di Santedame. Le basse rese e la particolare condizione dei terreni favoriscono la produzione di un vino autentico, di stile prettamente Toscano. Una affascinante foresta di cipressi circonda la Tenuta.
Area di produzione	Toscana.

NOTE TECNICHE

UVAGGIO	VIGNETI	AFFINAMENTO	TEMPERATURA DI SERVIZIO
>=80% Sangiovese + altri vitigni del Chianti Classico (Base Ampelografica - Disciplinary del Chianti Classico DOCG Art 2).	Tenuta di Santedame.	6 mesi in botti francesi di secondo passaggio.	16/18°

LO SAPEVI CHE?

Uno dei tesori unici della Tenuta di Santedame è la piccola Cappella della Madonna. L'affresco al suo interno, risalente al XV secolo ed attribuito alla scuola del Ghirlandaio, ha ispirato l'elegante etichetta di questo vino.