



TORRE ALTA CHIANTI CLASSICO

Chianti Classico DOCG

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	VIGNETI
2023	Rosso fresco di buona struttura	100% Sangiovese	Castellina in Chianti (SI)

Da vitigni di Sangiovese di oltre 30 anni nasce il Chianti Classico Torre Alta, un vino il cui nome evoca l'iconica torre della cantina Castellare, ma soprattutto la voglia di elevarsi, ricercando l'eccellenza. I vigneti si trovano in una posizione privilegiata, a 450 - 510 metri di altitudine, con un'esposizione perfetta. Il Chianti Classico Torre Alta è un vino che guarda avanti per raggiungere obiettivi ambiziosi, nel rispetto del territorio e della tradizione toscana.

Note degustative: tipico colore rosso rubino del Sangiovese, con un naso fragrante e fresco caratterizzato da piacevoli sentori di frutta rossa, liquirizia, ribes e un leggero tocco di vaniglia, tutte caratteristiche del Sangiovese del Chianti. Al palato è rotondo, morbido, sapido e rivela una piacevole dolcezza. Acidità e persistenza definiscono un retrogusto molto accattivante.

Abbinamenti: un vino molto versatile che ben s'accompagna anche a piatti strutturati. Si abbina bene con piatti umidi e formaggi di media stagionatura.

Comune di produzione: Castellina in Chianti (SI)

Tipo di terreno: calcareo

Altimetria vigneti: 450-510 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: guyot capovolto

Densità d'impianto: da 3.500 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 60 Ql

Epoca della vendemmia: ottobre

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: in botti di rovere francese di 2,25 e 5 hl

Durata dell'affinamento in botte: 7 mesi

Affinamento in bottiglia: 7 mesi

Formati disponibili: 0,75 l

