

TENUTA
Cappellina

Località Argiano - Pianella
53019 Castelnuovo Berardenga (SI)
ITALIA

Tel +39 345 3281708
Email alex@tenutacappellina.com

L'Annata 2013

Molto bagnata, con ripetute piogge durante l'estate che hanno richiesto rigorosi trattamenti con zolfo e rame e diradamenti di foglie e uva. La produzione totale è stata di HI 283 da Ha 10. Fortunatamente il bel tempo durante la vendemmia e la raccolta selettiva (fino a 3 selezioni in ogni vigneto) ci hanno premiato per il duro lavoro nei vigneti durante la maturazione. Rispetto al 2012 i vini sono più tipici del nostro territorio: strutturati, caldi e con una trama tannica setosa.
Periodo di vendemmia 26 Settembre-16 Ottobre

CHIANTI CLASSICO DOCG 2013

Il Chianti Classico è il vino che meglio esprime il territorio in cui ci troviamo, il risultato di secoli di tradizione su cui siamo fieri di costruire, portandola nel futuro.

Varietà:

85% Sangiovese,
10% Cabernet Sauvignon,
5% Merlot.

Invecchiamento:

Sangiovese: 12 mesi in botti da 30 Hll;
Cabernet Sauvignon: 12 mesi in barriques - 90% neutre, 10% nuove;
Syrah: 12 mesi in barriques - 50% neutre, 50% nuove;
Merlot: acciaio.

Dopo il taglio i vini sono stati affinati in botti e barriques neutre per altri 12 mesi.

Imbottigliato Gennaio 2016.

Bottiglie prodotte: 13.500

