

"IL RITROVO" 2010 I.G.T. Toscana

Vino biologico con solfiti

Uve: 70% Cabernet Sauvignon e 30% Merlot

Macerazione pellicolare: 14 giorni in vasche di acciaio inox

Affinamento: 14 mesi in barriques di rovere francese da 225 l

2754 litri prodotti nel 2010

Gradazione alcolica: 13,42%

Solfiti: <100mg/l

Caratteristiche Organolettiche:

Colore: rubino molto intenso e impenetrabile;

Profumo: di grande espressività olfattiva, con impatto fruttato, in cui si distinguono la prugna e la mora. Seguono note

speziate di liquirizia, cacao e grafite;

Sapore: complesso ed elegante, di grande struttura, austero ed

armonico, di lunga persistenza al palato.

"SANGIOVESE" 2010 I.G.T. Toscana

Vino biologico con solfiti

Uve: 98% Sangiovese e 2%Ancellotta

Macerazione pellicolare: 14 giorni in vasche di acciaio inox

Affinamento: 11 mesi in barriques di rovere francese da 225 l

1116,5 litri prodotti nel 2010

Gradazione alcolica: 13,09%

Solfiti: <100mg/l

Caratteristiche Organolettiche:

Colore: rosso rubino brillante;

Profumo: ampio e complesso, con note di piccoli frutti rossi (ciliegia e lampone) e leggermente speziato (vaniglia e

liquirizia);

Sapore: pieno ed austero, di ottima struttura, ma con trama tannica vellutata e consistente. Ottima la persistenza al palato.



Azienda Agricola Biologica

INFORMAZIONI GENERALI

Viticoltore e vinificatore: Peter R.D. de Penthenv O'Kellv Zona di produzione: Gaiole in Chianti - Siena - Toscana

Altitudine media: 550m s.l.m.

Giacitura: collinare Esposizione: **Sud** Composizione del terreno: modesto spessore, roccia madre poco profonda, molto ricco di scheletro Viticultura: Biologica certificata dal 2009 Vendemmia: seconda decade di ottobre

Imbottigliamento: Luglio 2011 il Chianti Classico e

Agosto 2012 gli altri 3 vini

Enologo: **Dott. VITTORIO FIORE**

- PRODOTTO ITALIANO -









"CHIANTI CLASSICO" 2010 p.o.c.g.

Vino biologico con solfiti

Uve: 80% Sangiovese, 20% Merlot e Cabernet Sauvignon

Macerazione pellicolare: 14 giorni in vasche di acciaio inox

Affinamento: 3 mesi in barriques di rovere francese da 225 l

2650,5 litri prodotti nel 2010

Gradazione alcolica: 13,28%

Solfiti: <100mg/l

Caratteristiche Organolettiche:

Colore: rosso rubino brillante:

Profumo: fine, elegante, ampio. Note di frutti rossi e spezie, fra le quali si distinguono la vaniglia, la cannella ed il cuoio

lavorato:

Sapore: strutturato, ma molto morbido, armonico, caldo.

Ottima persistenza.

"CHIANTI CLASSICO RISERVA" 2010 p.o.c.g.

Vino biologico con solfiti

Uve: 86% Sangiovese, 14% Merlot e Cabernet Sauvignon

Macerazione pellicolare: 14 giorni in vasche di acciaio inox

Affinamento: 11 mesi in barriques di rovere francese da 225 l

2233,5 litri prodotti nel 2010

Gradazione alcolica: 13,86%

Solfiti: <100mg/l

Caratteristiche Organolettiche:

Colore: rosso rubino intenso e profondo:

Profumo: molto espressivo e complesso. Sentori di piccoli frutti neri, sottobosco e spezie (liquirizia, cannella, cacao, cuoio

lavorato):

Sapore: di notevole struttura, con tessuto tannico elegante e

vellutato. Ottima persistenza gustativa.