



SAN JACOPO

CHIANTI CLASSICO DOCG

Classificazione: Chianti Classico DOCG

Zona di Produzione: Castello Vicchiomaggio, Greve in Chianti

Uvaggio: Sangiovese

Informazioni sul vigneto:

Terreno con argilla pesante (30%).

Altitudine 255-265 m.

Densità di impianto di 5600 ceppi per ettaro. Metodo di potatura a guyot singolo.

Vinificazione e Maturazione:

Vinificazione: Vinificazione in vasche d'acciaio inox per un periodo di circa 8/10 giorni.

Affinamento: Matura per 8 mesi in botti grandi di rovere da 25 o 50 ettolitri.

Descrizione: Il San Jacopo è il nostro Chianti Classico d'annata, che vuole rappresentare l'autentica tradizione chiantigiana, ottenuto da una vinificazione rigorosa, che assicura un gusto pulito e sincero. Il San Jacopo 2016, grazie ad un'annata molto equilibrata, è un vino dal carattere brioso e gastronomico.

Note degustative: Rosso rubino luminoso. Al naso si esprime con sentori di amarena, iris, cannella e una punta di rosmarino ed alloro. Al palato è vivace, fresco, con un tannino che non crea astringenza. La chiusura di bocca ricorda succo d'arancia e alloro.

