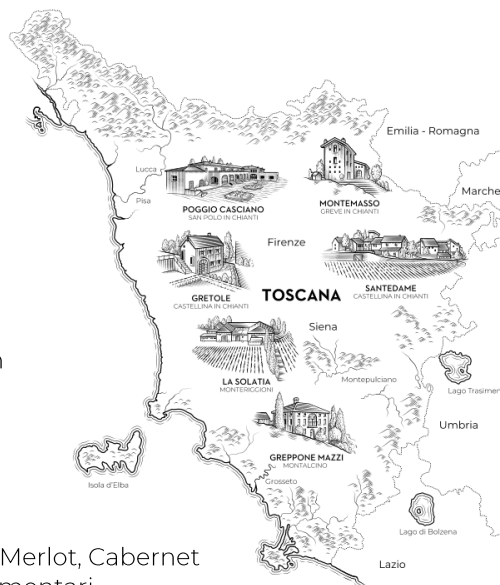


# Santedame

## CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E  
GARANTITA

Le uve destinate alla produzione di questo vino provengono esclusivamente dalla Tenuta di Santedame a Castellina in Chianti, nel cuore del Chianti Classico. Altitudine: 350-470 mt. Suolo: alta collina, con tessitura da franco-argillosa a franco-sabbiosa, ricchi in scheletro.



**UVAGGIO:** 80% Sangiovese, 20% Merlot, Cabernet Sauvignon e altri vitigni complementari

**PERIODO DI AFFINAMENTO:** 24 mesi

**TIPO DI AFFINAMENTO:** vasche di cemento, barriques

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino.

Aroma: al naso si presenta intenso e di buona complessità con sentori di viola tipici del vitigno a cui si legano note di frutta a bacca rossa come ciliegia ed amarena e note speziate di pepe nero e tabacco.

Degustazione: questo vino ha buona struttura, caratterizzato da note di prugna ed amarena, accompagnate da tannini vellutati. Il finale è persistente.

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica e la macerazione, aiutate da rimontaggi e délestage periodici, avvengono in tini termo-controllati di acciaio inossidabile per circa 21 giorni. Il vino successivamente attraversa un periodo di affinamento in vasche di cemento e ulteriori 6 mesi in barrique.

### PUNTI CHIAVE

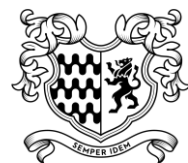
- Un Chianti Classico dallo stile fresco e fruttato con pochi mesi di affinamento in legno ideale con le ricette della gastronomia toscana come primi piatti o secondi a base di carne, perfetto in abbinamento ai menu delle cucine etniche, dai sapori piccanti e speziati.
- L'etichetta rappresenta un affresco, una vera gemma nascosta nella proprietà di Santedame. Raffigurante la Vergine Maria, esso si trova in una piccola e antica cappella ed è stato attribuito alla scuola del Ghirlandaio.

**PRIMA ANNATA:** 1988

### AWARDS ANNATA 2019

90/100 Falstaff (AT)

94/100 Gardini Notes



**RUFFINO**  
1877