



## CHIANTI CLASSICO DOCG SANTEDAME

<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso.
<b>Aroma</b>	Una nota seducente di legno introduce a un bel vocabolario di frutti rossi e neri, la viola, la grafite di matita.
<b>Gusto</b>	Bel sorso largo di legno e vaniglia, intenso e articolato, intrigante sensazione tattile di piccantezza. Tannino levigato, finale prolungato.
<b>Note</b>	Un bicchiere giocato sull'armonia tra tipicità e piacevolezza.
<b>Abbinamenti</b>	Selvatico di pelo, carni ovine, minestre importanti.
<b>Appunti dell'enologo</b>	Una accurata selezione delle migliori uve svolge la fermentazione alcolica, con rimontaggi e follature, per 10 giorni circa alla temperatura media di 28°C in tini di acciaio inox termocondizionati. La macerazione post fermentativa sulle bucce prosegue per altri 8 giorni, la trasformazione malolattica avviene in vasche di cemento.
<b>Storia</b>	La tenuta Santedame si trova nella famosa Conca d'Oro, impreziosita dall'antica cappella della Madonna di Santedame. Le basse rese e la particolare condizione dei terreni favoriscono la produzione di un vino autentico, di stile prettamente Toscano. Una affascinante foresta di cipressi circonda la Tenuta.
<b>Area di produzione</b>	Toscana.

### NOTE TECNICHE

UVAGGIO	VIGNETI	AFFINAMENTO	TEMPERATURA DI SERVIZIO
>=80% Sangiovese + altri vitigni del Chianti Classico (Base Ampelografica - Disciplinary del Chianti Classico DOCG Art 2).	Tenuta di Santedame.	6 mesi in botti francesi di secondo passaggio.	16/18°

### LO SAPEVI CHE?

Uno dei tesori unici della Tenuta di Santedame è la piccola Cappella della Madonna. L'affresco al suo interno, risalente al XV secolo ed attribuito alla scuola del Ghirlandaio, ha ispirato l'elegante etichetta di questo vino.