



### Vigneti

Le uve provengono esclusivamente da un singolo vigneto nella tenuta di Santedame a Castellina in Chianti, nel cuore del Chianti Classico.

**Suolo:** ricco in scheletro, galestro e argilla che permettono un ottimo drenaggio ideale per la coltivazione del Sangiovese.

**Altitudine:** da 300 a 400 metri sul livello del mare.



### Uvaggio

90% Sangiovese e 10% Colorino



### Annata 2016

Una buona annata caratterizzata da una perfetta maturazione e una raccolta regolare.

**Prima vendemmia:** 2015



### Vinificazione ed affinamento

La fermentazione alcolica e la macerazione, aiutate da rimontaggi e délestage periodici, avvengono in tini termo-controllati di acciaio inossidabile. La fermentazione malolattica viene svolta in vasche di cemento per poi trascorrere un periodo di affinamento di circa 30 mesi, di cui 24 passati in barriques.

**Invecchiamento in bottiglia:** minimo 3 mesi

**Gradazione alcolica:** 14.5%



### Note di degustazione

**Colore:** rosso rubino.

**Aroma:** al naso spiccano i sentori fruttati tipici del Sangiovese, amarena e prugna matura. Intese note floreali di viola a cui segue un bouquet molto più complesso con note speziate di cioccolato fondente e pepe nero.

**Degustazione:** nette sensazioni di tabacco dolce e note balsamiche. È un vino equilibrato con tannini eleganti supportato da una buona acidità. Vino persistente e di grande struttura, adatto ad un lungo affinamento.



### Punti chiave

• La tenuta di Santedame è situata nella Conca d'Oro, dove i dolci pendii costituiscono un micro-terroir unico nel quale la vite offre pochi grappoli di grandissima qualità.

• Il vigneto Romitorio combina la migliore esposizione con le maggiori altitudini all'interno della tenuta Santedame, producendo da sempre vini unici, concentrati e complessi.

• Il vigneto prende il nome dall'antico Romitorio che anticamente ospitava i pellegrini in viaggio verso Roma.



**Decanter**  
World Wine Awards



JAMES SUCKLING.COM



MUNDUS VINI



The  
**WINE**  
ADVOCATE

