CANTAGALLO



Annata: 2020

Nome del vino: Chianti Montalbano Riserva Cantagallo IL FONDATORE

Zona di produzione: Capraia e Limite
Clima: Temperato
Terreno: Galestroso medio impasto.
Altitudine: 300 mt s.l.m.
Sistema di allevamento: Guyot.
Uvaggio: 100% Sangiovese scelto
Resa per ettaro: 30 q.li

Età media delle viti: 24 anni

Vinificazione: in acciaio per 30/35 giorni con affinamento in botti di rovere per circa 12-14 mesi.
Affinamento: In bottiglia per circa 12 mesi.

Colore: Rosso rubino, profondo e intenso; con l'invecchiamento tenderà ad assumere sfumature di colore granato.

Profumo: La tipica nota floreale del Sangiovese si manifesta nel Fondatore con sentori di lavanda e mammola accompagnati da sentori di rabarbaro e tabacco da pipa.

Sapore: Entrata vellutata e morbida dal tannino fitto ma dolce ed elegante. Esprime con la persistenza di gusto tutto il meglio che possiamo avere da Sangiovese fuoriclasse che cresce sui nostri suoli chiantigiani, ricchi in calcare e minerali. Buona nota minerale.

Gradazione alcolica: 14%

Abbinamenti: si accompagna a piatti a base di carni rosse e cacciagione, dal sapore ricco e gustoso.

Servizio: Servire a 18°C in calici da rossi.

Imballo: da 6 bottiglie in cassa di legno

Tenuta Cantagallo e Le Farnete di Dario Pierazzuoli & C. s.a.a.s.
Via Valicarda 35 – 50050 Capraia e Limite (FI) www.tenutacantagallo.it info@tenutacantagallo.it