

# SAN LORENZO

## CHIANTI DOCG

### 2017



I contadini del luogo chiamano San Lorenzo la fattoria in località Cipresseta, nei pressi della cantina di Gaggiano, i cui slanciati alberi ornano l'etichetta con elegante tratto pittorico.

#### LE UVE

Sangiovese Grosso, uve complementari.

#### ZONA DI PRODUZIONE

Morbide colline del Chianti con secolare vocazione alla coltivazione della vite.

#### ALTITUDINE

250-350 metri s.l.m..

#### CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreno di natura argillo-calcareo con presenza di alberese.

#### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot e cordone speronato.

#### VENDEMMIA

Raccolta tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre.

#### VINIFICAZIONE

Le uve ben mature e con grappoli sanissimi, dopo una macerazione prefermentativa a freddo di 3-4 giorni, sono vinificate tradizionalmente in rosso. Durante la fermentazione a temperatura controllata (25-27°C), vengono effettuati sapienti rimontaggi.

#### AFFINAMENTO

Successivamente il vino affina per un breve periodo in cantina in modo da esaltare le proprie caratteristiche di freschezza e morbidezza.

#### NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rubino con sfumatura viola che con l'invecchiamento tende al granato; profumo spiccato di frutta rossa con ricordi floreali di viola mammola e giaggiolo. Il sapore è rotondo, franco, sapido, con un finale giustamente tannico accompagnato da un piacevole e persistente fondo di confettura di frutti di bosco e di mandorla.

#### GRADAZIONE

14,00 %.

#### CONSERVAZIONE OTTIMALE

3-4 anni in bottiglie coricate e al buio.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti con ragù di carne, salumi, pollame, agnello, capretto, cacio pecorino.

