

SANTEDAME

CHIANTI CLASSICO DOCG



Vigneti

Le uve destinate alla produzione di questo vino provengono esclusivamente dalla Tenuta di Santedame a Castellina in Chianti, nel cuore del Chianti Classico.

Suolo: terreni di alta collina, con tessitura da franco-argillosa a franco-sabbiosa, ricchi in scheletro.

Altitudine: da 350 a 470 metri sopra il livello del mare.



Uvaggio

>=80% Sangiovese + altri vitigni del Chianti Classico
(Base Ampelografica - Disciplinare del Chianti Classico DOCG Art 2)



Annata 2018

Una primavera fresca con piogge regolari seguita da un'estate calda con una forte escursione termica tra il giorno e la notte. La maturazione è stata ottima ed ha permesso una raccolta regolare e abbondante.

Prima vendemmia: 1988



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.

Invecchiamento in bottiglia: 3 mesi

Gradazione alcolica: 13%



Note di degustazione

Colore: rosso rubino.

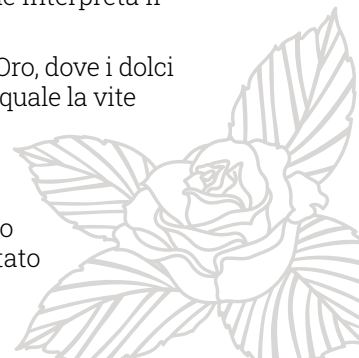
Aroma: al naso si presenta intenso e di buona complessità con sentori di viola tipici del vitigno a cui si legano note di frutta a bacca rossa come ciliegia ed amarena e note speziate di pepe nero e tabacco.

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



Punti chiave

- Tipico e attraente allo stesso tempo, Santedame interpreta il Sangiovese nella sua massima espressione.
- 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.
- 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.



SANTEDAME

CHIANTI CLASSICO DOCG



Vineyards

The grapes to produce Santedame comes from the Santedame Estate, near the village of Castellina in Chianti, in the heart of the Chianti Classico.

Soil: high hills, with a clay-loam to sandy-loam texture, abundant in stones.

Altitude: variable from 350 to 470 meters above sea level.



Grape varieties

>=80% Sangiovese + other Chianti Classico grape varieties
(Ampelographic Base – Chianti Classico DOCG Production Guidelines Art 2)



Vintage 2018

A cool spring with regular rainfall followed by a hot summer with considerable temperature swings from day to night. The superb ripening of the grapes led to a regular and abundant harvest.

First vintage: 1988



Vinification and ageing

The alcoholic fermentation and maceration aided by pumpover and délestage take place in temperature-controlled stainless steel vats for about 21 days. The wine ages in concrete tanks and a further 6 months in barriques.

Bottle ageing: 3 months

Alcohol content: 13%



Tasting notes

Color: ruby red.

Aroma: intense with intriguing complexity. The violets are typical of Sangiovese. Cherries, black pepper and tobacco.

Tasting profile: the wine has a nice structure with plum and black cherry nuances, as well as vibrant and juicy tannins. Long finish.



Why?

- Typical and enticing at the same time, Santedame interprets Sangiovese at its most truthful and intimate with the sanguine austerity of Chianti and the loveliness of the blend.
- The Santedame Estate is located in the “Golden Basin” known as the Conca d’Oro, where rolling hillsides form a unique microterroir and where grow a limited number of the finest bunches of grapes.
- The label shows a fresco, a true secret jewel hidden in the Santedame property. A small and ancient chapel contains the fresco, that represents the Virgin Mary and has been attributed to the school of the Renaissance master Ghirlandaio.

