

APPODIATO DI CHIANCIANO  
**LA FORNACE 2012**  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA TOSCANA



*Prodotto di gran razza dotato di tutte le caratteristiche per affrontare una lunga crescita nel tempo. Proveniente da un nostro vigneto denominato " La Fornace"; di una superficie di 282 pertiche (ha 8,35,40), ubicato nel territorio di Chianciano, piccola e nota città termale in provincia di Siena, ad un'altitudine di 280-300 metri sul livello del mare.*

**Esposizione:** versante completamente esposto a sud-est, in lieve pendenza.

**Anno d'impianto:**1997.

**Sesto d'impianto e densità:** metri 1,30 x 0,90 pari a 8547 piante per ettaro.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato bilaterale.

**Uve utilizzate:**100% Cabernet Sauvignon di 4 cloni diversi: CL191 su portinnesto 420 A, CL169 su portinnesto 161 49, CL337 su portinnesto SO4 e CL3309 C su portinnesto SO4.

**Caratteristiche del terreno:** argillo-limosi del Pliocene, poco erosi e con idromorfia profonda.

**Andamento dell'annata 2012:** l'annata 2012 è caratterizzata da vini di ottima qualità, dotati di grande struttura polifenolica e una elevata alcolicità, caratteristiche che hanno contribuito ad ottenere vini molto equilibrati, con un'ottima espressione varietale e territoriale; ideale per una lunghissima evoluzione.

**Vinificazione:** nelle nostre cantine di Chianciano in contenitori di acciaio inox termo-condizionati, in presenza di lieviti autoctoni. Abbiamo sottoposto la massa a frequenti rimescolamenti ed arieggiamenti mantenendola a temperature di 25-30°C. La macerazione è durata circa 15 giorni.

**Maturazione:** posto in barili di rovere americano di piccola capacità (lt.225), vi è restato per circa 12 mesi.

**Imbottigliamento:** avvenuto senza trattamenti di alcun genere, né filtrazioni.

**Bottiglie prodotte:** 900.

**Affinamento:** in bottiglia in locale interrato, a temperatura naturale e costante, per oltre 45 mesi.

**Colore:** intensissimo di forte concentrazione antocianica.

**Profumo:** vinoso con sentori di ribes nero, pepe nero e sfumature di vaniglia e liquirizia.

**Sapore:** si confermano in bocca le sensazioni nasali amplificate da tutta la sua forza e consistenza.

**Dati analitici all'atto dell'imbottigliamento:** alcool 13,75%, acidità totale 5,41 per mille, colore 13,75, zuccheri 1,57 per mille, polifenoli 3620 mg/l, estratto 32,8 g/l.

**Temperatura di servizio:** 20°C.

**Abbinamenti gastronomici:** grandi arrosti, carni alla brace, in particolare la bistecca fiorentina.



*Prodotto di gran razza dotato di tutte le caratteristiche per affrontare una lunga crescita qualitativa nel tempo.*