

TENUTA LARNIANONE

Chianti Superiore Docg “Santa Virginia”

Annata: 2019

Uvaggio: 80% Sangiovese, 15% Colorino, 5% Canaiolo

Denominazione: Chianti Superiore Docg

Regione: Siena

Produzione: 6600 bottiglie

VINIFICAZIONE

Ogni lotto fermentato separatamente: Fermentazione alcolica e malolattica nel cemento. Rimontaggi manuali

AFFINAMENTO

8 mesi in tonneau ungheresi di terzo e quarto passaggio. 6 mesi in bottiglia prima di andare sul mercato

VIGNETO

Superficie e altitudine: 4 ha, 275-285 slm

Età del vigneto: 40 anni

Suolo: argille plioceniche con fossili marini e sabbie

Impianto: 3000 viti/ha cordone speronato

Vendemmia: Manuale con selezione

NOTE DEGUSTATIVE

Preciso e brillante mostra note di ciliegie, marasca, prugne rosse, arancia sanguinella e buccia di limone. Corpo medio-pieno, tannini leggermente rigidi, mordenti ed un finale leggiadro e progressivo. Ha una persistenza di pochi eletti e ricorda un classico toscano sempre apprezzato e decisamente versatile. 93 punti Raffaele Vecchione

NOME

Santa Virginia è il nome del casolare più antico di Tenuta Larnianone risalente al sedicesimo secolo, il quale racchiude la cantina al proprio interno.

PREMI

91/100 James Suckling

93/100 Raffaele Vecchione

