

Cantine Antica Grotta

Cantine Antica Grotta di Quarneti Omar

I Sodi di S. San Niccolo 2009 Castellare di Castellina 0,75 lt.

Prezzo per Unità (pezzi): € 49,00 (incluso 22 % I.V.A.)



I SODI DI SAN NICCOLO'

E' il vino più alto di Castellare, per due volte nella Top 100 di Wine Spectator, ripetutamente tre bicchieri e cinque grappoli, orgoglio dell'azienda per aver potuto dimostrare la grandezza del Sangiovetto accompagnato da Malvasia nera, fino al quinto posto assoluto nel mondo.

**Prima annata di produzione:
1979**

**Numero di bottiglie prodotte annualmente:
30.000 anche in formato Magnum e Supermagnum**

**Uve:
Sangiovetto (85%-90%) e Malvasia nera (15-10%)**

**Vinificazione:
in acciaio**

**Invecchiamento:
in barrique per 2/3 nuove e a lungo in bottiglia**

**Comune di produzione:
Castellina in Chianti (SI)**

**Altimetria dei vigneti:
mt. 350-400**

Tipo di terreno:

Calcareo

Sistema di allevamento:

Guyot capovolto

Densità dell'impianto:

Da 2.700 a 7.000 nei nuovi

Età delle viti in produzione:

Da 25 a 30 anni

Resa per ettaro in uva:

40/45 Ql

Epoca della vendemmia:

Dopo la metà di Ottobre

Materiale vasche di fermentazione:

Inox - Termocontrollate

Temperatura di fermentazione:

28°

Durata fermentazione:

18/25 giorni

Fermentazione malolattica:

Svolta

Tipo di legno:

Barriques da 225 lt. legni vari

Durata dell'affinamento preimbottigliamento:

Da 15 a 30 mesi

Stabilizzazione del prodotto:

Leggera chiarifica con albumina

Affinamento in bottiglia:

12 mesi

Annate non prodotte:

1984-1989-1992

[Informazioni Venditore](#)

Recensioni Clienti: Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.

Autenticati per poter scrivere una recensione.