

Le Cinciole

Italia - Toscana - Panzano in Chianti (FI)



LE CINCIOLE
P O D E R E

Proprietà / Fondatori Valeria Viganò e Luca Orsini
Inizio Attività 1991
Vitivinicultura Biologica Certificata
Ettari 10
Bottiglie prodotte 45.000

CAMALAIONE TOSCANA IGT

70% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah, 15% Merlot

Zona di produzione: Panzano in Chianti (Firenze)

Terreno: galestro composto da scisti argillo-calcaree su roccia madre di pietraforte

Vendemmia: manuale

Vinificazione: nel vigneto dedicato a questo vino la densità di impianto raggiunge i 9000 ceppi per ettaro e la naturale competizione tra le piante fa loro produrre non più di 500 grammi di uva per pianta. La fermentazione avviene spontaneamente mediante lieviti indigeni e si svolge in fusti di rovere da 500 litri, utilizzati come piccoli tini. Ripetute follature manuali vengono effettuate durante il processo fermentativo. Alla svinatura il vino viene travasato direttamente in barrique, dove effettua la fermentazione malolattica permanendo a lungo sulle proprie fecce fini frequentemente rimosse mediante batonage

Affinamento: matura negli stessi fusti per circa 24 mesi e completa il suo affinamento dapprima in tini di cemento e poi in bottiglia per almeno 12 mesi

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: bouquet ricco e complesso con note di prugna e mora, fiori rossi e frutta sotto spirito, dal finale speziato

Sapore: corposo e intenso, con un sorso vegetale e intenso, equilibrato e morbido, con un finale persistente

Grado Alcolico: 15% vol



Situata nel cuore del Chianti Classico, a Panzano nel comune di Greve in Chianti, con le vigne tutte condotte in agricoltura biologica e piantate tra i 400 ed i 500 metri s.l.m. Le Cinciole rappresenta ad oggi uno dei migliori interpreti dell'appellazione. Un unico fil rouge riunisce i quattro vini della piccola realtà della "conca d'oro": la finezza. Il lavoro prima in vigna e poi in cantina di Valeria e Luca Orsini, che nei primi anni '90 hanno creduto nel Chianti Classico e nel terroir di Panzano, si esprime attraverso vini eleganti, puliti, territoriali che esprimono al tempo stesso una visione contemporanea del Chianti Classico confermandosi come una vera icona del vino di Panzano.