

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

CHIANTI CLASSICO ALUIGI GRAN SELEZIONE

100% Sangiovese

Zona di produzione: Panzano in Chianti (Firenze)

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

Vendemmia: manuale

Vinificazione: questa Riserva è il risultato di un'attenta selezione di sole uve Sangiovese provenienti da un singolo vigneto posto lievemente più in basso, tra i 430 e i 450 m, dove il terreno presenta una maggiore componente argillosa. Vinificato in modo naturale mediante fermentazione spontanea in tini di cemento

Affinamento: dopo la svinatura prosegue l'elevazione in tradizionali botti di rovere di media capacità (25 hl) dove rimane per circa 24 mesi. Continua il suo affinamento in tini di cemento e si completa in bottiglia dove permane per un lungo periodo

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: profumo intenso con bouquet di vaniglia, liquirizia e cioccolato

Sapore: rotondo, speziato, elegante e ben strutturato

Grado Alcolico: 14% 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.