

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

100% Sangiovese

Zona di produzione: Panzano in Chianti (Firenze)

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

Vendemmia: manuale

Vinificazione: le uve attentamente selezionate vengono vendemmiate a mano e dopo essere state diraspate e leggermente pigiate, vengono vinificate in tini di cemento. La fermentazione avviene in modo spontaneo mediante i lieviti indigeni. Al termine della stessa, si procede alla svinatura ed al trasferimento in altri tini per lo svolgimento della fermentazione malolattica

Affinamento: l'affinamento avviene in tradizionali botti di rovere francese di media capacità (20 hl) dove permane per circa 12 mesi, proseguendo poi per altri 12 in vasche di cemento prima di essere imbottigliato

Colore: rosso rubino

Profumo: aromi di viola, visciole, liquirizia e spezie

Sapore: di buon corpo, caratterizzato da tannini astringenti e da una forte acidità

Grado Alcolico: 13,5% 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.