

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

PETRESCO TOSCANA IGT

100% Sangiovese

Zona di produzione: Panzano in Chianti (Firenze)

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

Vendemmia: manuale

Vinificazione: petresco nasce nella vigna e da oltre vent'anni è frutto di un'accurata selezione delle uve Sangiovese provenienti da un singolo vigneto posto in posizione apicale rispetto agli altri, tra i 470 e i 480 m. Vinificato in modo naturale mediante fermentazione spontanea in tini di cemento

Affinamento: dopo la svinatura prosegue l'elevazione in piccoli fusti di rovere francese dove effettua la fermentazione malolattica proseguendo poi l'affinamento per circa 24 mesi. Sosta ancora in tini di cemento prima di essere imbottigliato e poi lungamente affinato in bottiglia

Colore: rosso granato

Profumo: i profumi al naso si aprono con note di erbe del sottobosco e frutta matura, per poi indirizzarsi verso aromi speziati e balsamici

Sapore: al palato è di ottima struttura, con un sorso vivace e un tannino ottimamente lavorato. Chiude con un finale persistente, caratterizzato da un retrogusto olfattivo amarognolo

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.