

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

ROSATO 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: le uve Sangiovese vengono raccolte al giusto grado di maturazione per ottenere finezza ed equilibrio senza eccessiva alcolicità. Una volta diraspate sostano brevemente in pressa per una leggera macerazione. Il mosto viene poi vinificato "in bianco" a temperatura controllata

Affinamento: 6 mesi in acciaio

Colore: rosa buccia di cipolla con nuances corallo

Profumo: floreale con aromi di violette, fiori di campo e ribes, note minerali e saline

Sapore: fresco e sapido, succoso, di brillante eleganza e di lunga persistenza

Grado Alcolico: 12,5% 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.