

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

100% Sangiovese

Zona di produzione: Panzano in Chianti

Terreno: galestro composto da scisti argillo-calcaree su roccia madre di pietraforte, con esposizione a sud-est

Vendemmia: manuale

Vinificazione: le uve diraspate sostano brevemente in pressa per una leggera macerazione. Il mosto viene poi vinificato "in bianco" a temperatura controllata

Colore: rosato

Profumo: note floreali, delicati sentori fruttati oltre ad evidenti note minerali

Sapore: fresco, manifesta eleganza e persistenza



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.