



CASTELLO DEL TREBBIO



*LASTRICATO*

**Denominazione e nome:** Chianti Rufina DCG Riserva, Lastricato

**Vitigni:** Sangiovese 100%.

**Estensione vigneti e bottiglie prodotte:** 7 ettari, 30.000 bottiglie.

**Tipologia di suolo:** terreno argilloso con buona presenza di scheletro di matrice calcarea.

**Anno di impianto:** 1968 e 2000.

**Densità:** da 3000 a 550 ceppi per ettaro.

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Produzione:** 5 grappoli per pianta.

**Vendemmia:** manuale in cassette.

**Vinificazione:** dopo la diraspatura ed una leggera pigiatura il mosto è stato fatto fermentare in vasche di acciaio per il 50% e per il 50% è stato vinificato in anfore di terracotta. Le fermentazioni sono state avviate in maniera naturale. La macerazione si è protratta per 18 giorni. Successivamente si è svolta la fermentazione malolattica in acciaio per il 50% ed in terracotta per il restante 50%.

**Affinamento:** 30% in botti di rovere da 10 Hl, 50% in botti di rovere da 20 Hl e il restante 20% in tonneau di secondo passaggio per 30 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per 12 mesi.

**Capacità di invecchiamento:** oltre 15 anni.

**Note degustative:** il Sangiovese mostra tutto il suo potere e la sua eleganza: al naso risulta affascinante con note di ciliegie scure e spezie; nell'invecchiamento sprigiona chiare note balsamiche. Al palato suona compatto, lieve e ben equilibrato nei tannini. Finale molto lungo e piacevole.

**Abbinamenti consigliati:** primi piatti al ragù di carne, selvaggina in umido, carne alla brace. Dal decimo anno diventa un ottimo vino da meditazione.

**Temperatura di servizio:** 15°C in estate; 18°C in inverno.

**Appellation and name of the wine:** Chianti Rufina DCG Riserva, Lastricato

**Grape varieties:** Sangiovese 100%.

**Extention and n° of bottles:** 7 hectares, 30.000 bottles.

**Type of soil:** clay with rocks and limestone matrix.

**Year of planting:** 1968-2000.

**Density:** 3000 - 5500 vine per hectare.

**Pruning system:** Guyot

**Yield:** 5 clusters per vine.

**Harvest:** manual in small crates.

**Vinification:** pressing: de-stemming followed by gentle pressing with light crushing of the berries. 50% of the must ferments in stainless steel tanks, 50% ferments in terracotta jars. Fermentation starts naturally, without inoculation. Maceration lasts 18 days then takes place malo-lactic fermentation, 50% in stainless steel, 50% in terracotta jars.

**Aging and refining:** 30% in 10 Hl slavian oak barrels, 50% in 20 Hl slavian oak barrels, 20% in second use Tonneaux, for 30 months. The wine is then refined for 12 months in the bottle.

**Aging potential:** over 15 years.

**Tasting notes:** the Sangiovese shows all its elegance and power: an appealing nose with notes of black cherries, spices and balsamic hints. At the palate shows compact yet soft and well blended tannins and a very pleasant and long finish.

**Recommended pairings:** for its dense tannins and the good acidity, this wine matches well with main courses with an intense taste like pasta with wild boar sauce, T-bone steak and stewed game. After 10 years it becomes a perfect company wine.

**Serving temperature:** 15°C during summer; 18°C during winter.