

PANZANO IN CHIANTI (FI)

Le Cinciole

Via Case Sparse, 83
tel. 055 852636
www.lecinciole.it
info@lecinciole.it



12 ha - 45.000 bt

sconto -10%

“ Il progetto è quello di raccontare con il proprio lavoro il territorio attraverso un modello di agricoltura sostenibile. Questo progetto nel tempo si è rivelato positivo, anche grazie alla serietà e alla passione che anima da sempre i protagonisti di questa magnifica storia ”

VITA - Nel cuore del Chianti Classico, sul versante nord-est di Panzano e immersi in una vegetazione bellissima, Luca Orsini e Valeria Viganò hanno deciso nel 1991 di iniziare la loro avventura chiantigiana.

VIGNE - In vigna, ci racconta Luca durante la visita, si cerca di mantenere un giusto equilibrio vegetativo con lavorazioni profonde, facendo pacciamature e usando il compost aziendale prodotto dai sarmenti ricavati dalle potature. I vigneti aziendali vicino alla cantina sono di origine argilloso-scistosa. L'allevamento è sia a guyot sul sangiovese (grappoli più spargoli) sia ad archetto toscano.

VINI - I vini mostrano una personalità aziendale molto spiccata ed esprimono in pieno la volontà di Luca, che personalmente ne cura la produzione in tutte le varie fasi. Ricco di profumi floreali e fruttati il **Rosato 2013** (☉ sangiovese; 2.500 bt; 6 €), dal palato sapido, fresco e molto morbido. Vino dalla grande beva, semplice ma non banale, il **Cincio Rosso 2012** (● sangiovese, cabernet, merlot; 9.000 bt; 7 €), dai profumi fruttati e floreali freschi e puliti, gradevolissimo.

vino slow **CHIANTI CL. 2011** (● 25.000 bt; 14 €) Questo vino ha destato in tutti noi un'ottima impressione, perché regala tutte le sfumature del territorio, buona maturità di frutto, note ematiche e terrose. In bocca è piacevole, ampio, fresco, dai tannini vegetali in buona progressione.

CONCIMI letame naturale, compost, sovescio

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI indigeni

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE biologica