

## **Borgo Scopeto**

## CHIANTI CLASSICO DOCG

I vigneti si trovano ad un'altitudine compresa tra i 360 e i 450 metri sul livello del mare; le perfette esposizioni e le ottimali composizioni dei suoli identificano le tipicità di questo vino. L'etichetta che caratterizza tutti i vini di Borgo Scopeto rappresenta il nucleo abitativo storico della tenuta, appartenuta per secoli alla illustre dinastia senese dei Sozzini. La residenza padronale e le case dei contadini si sono sviluppate attorno alla bella torre a pianta rettangolare che conserva ancora nella base l'originario paramento murario a scarpa. Sul lato nord sono visibili le finestre ad arco ribassato e le arciere-archibugiere, mentre il resto della torre ha subito vari rifacimenti nel corso dei secoli. Oggi Borgo Scopeto, dopo un attento restauro conservativo, è stato trasformato in relais, ed è divenuto uno dei più esclusivi luoghi di soggiorno del Chianti Classico, offrendo ai suoi ospiti una esperienza unica (www.borgoscopetorelais.it).

**FERMENTAZIONE ALCOLICA**: fermentazione separata per le diverse uve con durata di 6 giorni a 28-30 °C a cui seguono delestage e rimontaggi. Essendo in presenza di bucce particolarmente pregiate viene allungato il periodo di contatto con le stesse per altri 10 giorni.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: spontanea. GRADAZIONE ALCOLICA: 13,00% vol.

**ACIDITÀ**: 5,40‰

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 10 anni. PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 1998

COLORE: rosso rubino carico.

**PROFUMO**: ampio ed intenso ma nello stesso tempo dolce e fruttato, con note di piccoli frutti neri di bosco. Piacevole sentore di legno nobile, vaniglia e cacao, con un sorprendente finale di ciliegia.

**SAPORE**: asciutto, ben strutturato, austero ed elegante; buona l'armonia. Ottima la persistenza al palato.

**ABBINAMENTI**: vino da tutto pasto, particolarmente adatto per accompagnare minestre asciutte, carni di tutti i generi e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C

