



Integralmente prodotto e imbottigliato da  
Casina di Cornia  
Società Semplice Società Agricola  
Castellina in Chianti (SI) - ITALIA -  
- ITALIA -

VINO BIOLOGICO



## L'Amaranto il ROSSO TOSCANO SUPERTUSCAN

indicazione geografica tipica

*Uve:* Cabernet Sauvignon 100%

*Vigneti di produzione:* altitudine di 250 mslm, esposizione a sud-ovest su marni calcaree misto argilla  
Vigneti piantati nel 1983 e 1992

*Sistema di allevamento:* Guyot

*Densità di impianto:* 5000 piante/ha

*Resa:* 45 q.li/ha

*Produzione:* 5.000 bottiglie

*Vinificazione:* Con l'Amaranto abbiamo cambiato metodo di vinificazione di recente, per sperimentare nuove tecniche e nuove declinazioni di un vitigno ormai conosciutissimo e apprezzato in tutto il mondo.

La vendemmia come sempre è effettuata in maniera manuale in cassette da 15kg; la diraspatura avviene con lieve pigiatura degli acini (50% interi) entro 15-20 minuti dalla raccolta.

Nel 2020 abbiamo acquistato due botti in grès ceramico naturale (Clayver) dove mettiamo a fermentare le uve e poi le lasciamo macerare sulle bucce per 6/8 mesi.

Segue poi un affinamento in inox per 12 mesi.