



**VINO CHIANTI**

**SANTA LUCIA**

**D.O.C.G BIOLOGICO**

---

*Fattoria Santa Lucia - Pisa*

# CENNI SULL'AZIENDA

- ❖ La Fattoria Santa Lucia ssa è ubicata nel territorio collinare della Valdera tra i paesi delle La Rotta, Castel del Bosco, Montecastello e San Gervasio nei comuni di Pontedera e Palaia.
- ❖ La conformazione morfologica (colline intermezzate da strette valli sulla riva sinistra del Val d'Arno) è geologicamente (terreno di medio impasto tendente al sabbioso con ghiaia) particolarmente adatto alla cultura vitivinicola.
- ❖ La proprietà della famiglia Martini da 50 anni ha maturato scelte agronomiche volte al massimo rispetto per la natura e la tradizione secolare.

# VINI BIOLOGICI

- ❖ La forte selezione nel vigneto e in cantina ammette solo grappoli perfettamente sani , per ottenere un vino secondo le più severe pratiche biologiche e di qualità.
- ❖ L'agricoltura è conforme alla legge europea CE 2092/91 sull'agricoltura biologica.
- ❖ La certificazione biologica, è rilasciata dal Consorzio per il controllo dei prodotti biologici, denominato ICEA



**DESCRIZIONE**  
CHIANTI D.O.C.G



## CHIANTI SANTA LUCIA D.O.C.G

*Il Chianti Fattoria Santa Lucia D.O.C.G nel rispetto del disciplinare del Chianti delle Colline Pisane è composto per almeno l' 85% di uve Sangiovese ed il resto Cannaiolo.*

*Anche con il Chianti delle Colline Pisane la nostra fattoria ha seguito l'evoluzione della degustazione del vino che negli ultimi anni si è orientata verso la rievocazione dei profumi della terra da cui è stato prodotto.*

*Pertanto la nostra innovazione sui vini si è concentrata su vini biologici realizzati secondo antiche tradizioni al fine di valorizzare i profumi naturali dei luoghi, con l'obiettivo di far esprimere in modo spontaneo al vino l'emozione del bouquet dell'area di produzione.*

*Dai nostri vini potrete aspettarvi profumi della natura dell'esclusivo microclima delle colline Pisane. Probabilmente alcuni sentori della campagna si eguagliano nelle caratteristiche, ma sicuramente saranno diversi nell'intensità e nella persistenza a causa della diversa altitudine e della diversa vicinanza alle correnti marine o a quelle di montagna.*

*Il nostro Chianti subisce una severa potatura verde dei cui effetti la pianta beneficia in modo rilevante: sia perché non subisce stress idrici estivi sia perché la pianta potrà portare a termine la maturazione con maggior facilità dato che ogni vite porterà a maturazione un numero molto inferiore di grappoli, e da questo importante procedimento ne beneficia ogni anno la qualità del vino.*

## DATI DEGUSTATIVI

**Colore:** *rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento*

**Profumo:** *dagli aromi fragranti di piccoli frutti rossi maturi, violetta e fondo speziato.*

**Sapore:** *ottima struttura con gustomorbido, ben equilibrato, sapido, discreta acidità, gradevole pseudo calore e accentuata freschezza ben bilanciata dai tannini equilibrati;*

**Località:** *Colline Pisane - Toscana*

**Gradi:** *12,5% vol.*

**Servire a:** *18-20 C*

**Produzione:** *44.000 bottiglie*

# CONTATTI

❖ *Il Chianti è un vino famoso nel mondo per il suo straordinario bouquet, che sa raccontare la sua terra, e noi abbiamo lavorato nel tempo secondo le antiche tradizioni per mantenerne intatto il piacere degustativo nel rispetto delle più rigide prescrizioni sul vino biologico.*

❖ *Vi invitiamo a contattarci ORA*

❖ *Per informazioni all'indirizzo: [tuscanywinery@gmail.com](mailto:tuscanywinery@gmail.com)*