



San Giorgio a Lapi

AREA GEOGRAFICA

Castelnuovo Berardenga, U.G.A. Vagliagli

TIPO DI TERRENO

Arenarie stratiformi e Galestro

VITIGNO

Sangiovese 100%

VINIFICAZIONE

In tino d'acciaio

MATURAZIONE

*6 mesi in botti grandi di Rovere e
20 mesi in vasca di cemento*

AFFINAMENTO

10 mesi in bottiglia

CONSERVAZIONE

20 anni

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C

ACCOSTAMENTI

Perfetto per piatti raffinati, come arrostiti, carni alla griglia, piatti di selvaggina, primi piatti a base di sughi di carne e formaggi stagionati



EMPATHIA

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE D.O.C.G. SENZA SOLFITI AGGIUNTI

Empathia racchiude in sé la pura essenza del Sangiovese. Senza solfiti aggiunti, questo vino è l'espressione più autentica della nostra terra, che parla una lingua antica con parole nuove.

La sua produzione si avvale di tecniche all'avanguardia atte ad esaltare la qualità del frutto. Di colore rosso rubino intenso, sprigiona intensi profumi di amarena e ribes, arricchiti da delicati sentori di erbe aromatiche, pepe nero e noce moscata, che si fondono armoniosamente. Al palato è straordinariamente equilibrato, con tannini setosi e una vibrante freschezza che ne evidenzia la deliziosa mineralità. Il finale è lungo, elegante e persistente.

Questo vino racconta una storia di profondo legame con la natura e la terra, esprimendo al meglio la bellezza del Chianti Classico senza compromessi.