

# Borgo Scopeto

---

RISERVA MISCIANO

CHIANTI CLASSICO DOCG

---

Misciano, piccolo comune abbandonato nel XV secolo, dà oggi il nome alla più importante vigna di Borgo Scopeto, situata a 360 m s.l.m., esposizione sud/sud-est con terreno a matrice sabbioso-argillosa. Vino prodotto solamente nelle ottime annate, dopo una scrupolosa selezione delle uve. 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](http://www.borgoscopetorelais.it)).

**RACCOLTA:** manuale.

**FERMENTAZIONE ALCOLICA:** 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 10/15 giorni.

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** spontanea.

**AFFINAMENTO IN LEGNO:** parte dell'affinamento è effettuato in legno.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,50% vol.

**ACIDITÀ:** 5,20‰

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** 15 anni.

**PRIMO ANNO DI PRODUZIONE:** 1998

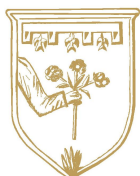
**COLORE:** rosso rubino intenso, con orlature appena granate.

**PROFUMO:** intenso, fine ed elegante, con note di mandorla, caffè tostati e delicati sentori speziati.

**SAPORE:** pieno, asciutto, austero, strutturato e armonico, elegante con grande morbidezza nel finale.

**ABBINAMENTI:** particolarmente adatto ad accompagnare carni di vitello e di manzo, sia arrosto che brasate, e formaggi stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 – 18 °C



## Borgo Scopeto

53010 Vagliagli di Castelnuovo Berardenga (Siena)  
Tel. +39 0577.322729 Fax +39 0577.322564  
info@borgoscopeto.com - www.borgoscopeto.com