



Chianti DOCG 2020

Annate: 2022

Formato: 75 cl

Vitigni: Sangiovese antiche varietà 85%, Canaiolo 10%, Colorino 3%, Pugnitello, Foglia tonda, Trebbiano Toscano

Suolo: Di medio impasto leggermente calcareo, con scisti argillosi, presenza di arenarie e ridotta presenza di scheletro. 390 metri s.l.m

Estensione del vigneto: 1 ha

Tipo d'impianto: Guyot, capovolto toscano

Densità ceppi per ha: 2800

Età del vigneto: 52 anni

Produzione media per ha: 70 quintali uva

Vendemmia: Epoca stabilita in base ad analisi chimica e degustazione degli acini in vigneto, fine Settembre. Raccolta interamente manuale, ulteriore selezione all'arrivo in cantina.

Vinificazione: Diraspatura, acini interi 80%, pigiatura soffice sui rimanenti, macerazione e fermentazione alcolica con lieviti indigeni per circa 45 giorni in vasche di cemento vetrificato. Fermentazione malolattica in inox.

Affinamento: In vasche inox sulle fecce fini per almeno 10 mesi, nessuna chiarifica o filtrazione, e quindi minimo 3 mesi in bottiglia.

Solforosa totale: 45 mg/l

Bottiglie prodotte: 5500

Gradazione: 13,5% Vol.

Temperatura di servizio: 17-18°C

Caratteristiche: Di colore rosso rubino tendente al granato, al palato è fruttato, lievemente erbaceo, con sentori speziati e tannini setosi. Finale delicato di liquirizia e vaniglia.

Suggerimenti: Adatto per accompagnare bistecca alla fiorentina e grigliate di carne rossa, perfetto con piatti a base di carne rossa e/o cacciagione. Da provare con cioccolato extra fondente.