



Chianti Classico DOCG 2018

Questo vino è la prima etichetta dei nostri Chianti Classici creato da un blend di uve Sangiovese con una piccola aggiunta di Merlot.

Denominazione: Chianti Classico DOCG

Varietà: 95% Sangiovese 5% Merlot

Prima annata prodotta: 1965

Area di produzione: Greve in Chianti

Posizione delle vigne: 230-400 metri SLM con esposizione Sud-Sudovest e Nord

Suoli: argillosi, ricchi di pietra alberese e colombino

Forma di allevamento: guyot e cordone speronato

Età e densità dei vigneti: 5-30 anni; 4000-7000 piante per ettaro

Vendemmia: manuale, seconda settimana di settembre per merlot, terza settimana per il Sangiovese

Vinificazione: fermentazione alcolica a 26-30°C in vasche d'acciaio e macerazione della durata di 20 giorni.

Fermentazione malolattica in acciaio

Affinamento: in barrique da 225 e 300 litri per 12 mesi e in botti grandi di rovere di Slavonia per altri 12 mesi

Note di degustazione: di colore rosso rubino brillante con riflessi violacei, offre al naso

sentori di frutti rossi, prugne e violetta. Evidenti le note di tabacco biondo, tostato e grafite. Piacevolmente fresco all'assaggio, presenta tannini equilibrati che conferiscono un lungo retrogusto nel quale ritornano le note di tostato e cacao amaro riconducibili all'affinamento in legno. Può invecchiare in bottiglia anche più di 8 anni

Alcol: 14,0%

Produzione: 80.000 bottiglie/anno

Formato: 0,75 l; 1,5 l; 3 l; 5 l

