



Chianti Classico DOCG 2019

Questo vino è la prima e più storica etichetta di Viticcio creato da un blend di uve Sangiovese con una piccola aggiunta di Merlot.

Denominazione: Chianti Classico DOCG

Varietà: 95% Sangiovese, 5% Merlot

Conduzione agronomica: Biologica

Prima annata prodotta: 1965

Area di produzione: Greve in Chianti

Posizione delle vigne: 230-400 metri SLM con esposizione sud-sudovest e nord

Suoli: Tendenzialmente argillosi, calcarei per la presenza di roccia alberese e colombino

Forma di allevamento: Guyot e cordone speronato

Età e densità dei vigneti: 5-35 anni; 4000-7000 piante per ettaro

Vendemmia: manuale, seconda settimana di settembre per Merlot, a partire dall'ultima settimana di Settembre per il Sangiovese

Vinificazione: Fermentazione alcolica a 26-28°C in vasche d'acciaio e macerazione per 15 giorni. Fermentazione malolattica in acciaio

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

Note di degustazione: Di colore rosso rubino brillante offre al naso sentori di frutti rossi, prugne e violetta. Lievi note tostate e di tabacco, grafite, e sottobosco bagnato. All'assaggio è piacevolmente fresco e sapido, presenta tannini eleganti non troppo concentrati ma equilibrati che conferiscono un lungo retrogusto nel quale ritornano le note di floreali e di frutti rossi. Può invecchiare in bottiglia più di 10 anni

Alcol: 14%

Produzione: 70.000 bottiglie/anno

Formato: 0.75 l, Magnum, Doppia Magnum, 5 l

