

Chianti Classico DOCG 2015

Questo è il vino storico della cantina, la prima etichetta di Viticcio creata da un blend di uve sangiovese selezionate dai nostri vigneti con una piccola aggiunta di Merlot.

V
Λ
VITICCIO

Descrizione dell'annata 2015

L'inverno è decorso regolarmente con precipitazioni anche abbondanti nella prima fase, e la primavera è stata anticipata senza escursioni termiche e senza elevate precipitazioni, questo ha fatto sì che il germogliamento e la fioritura insieme all'allegagione sia risultata omogenea.

L'estate è trascorsa in modo normale, asciutta ma anche con alternanza di temporali che hanno permesso di abbassare le temperature determinando notevoli escursioni termiche. Di conseguenza le uve sono arrivate alla raccolta con una maturazione omogenea e ottimale.

Denominazione: Chianti Classico DOCG

Varietà: 98% sangiovese grosso, 2% 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, ultima settimana di settembre per Sangiovese e seconda settimana per Merlot

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

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

Note di degustazione: di colore rosso rubino brillante offre al naso sentori di frutti rossi, prugne e violetta. Evidenti le note di tabacco biondo e di tostato, grafite, sottobosco bagnato. Piacevolmente fresco all'assaggio, presenta tannini eleganti ed 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: 13,5%

Produzione: 80.000 bottiglie/anno

Formato: 0.75 l, Magnum, doppi Magnum, e bottiglie da 5 litri



FATTORIA VITICCIO SOCIETÀ UNIPERSONALE A.R.L.

Via San Cresci, 12/A - 50022 Greve in Chianti, Firenze - ITALIA | P. IVA 03962340489 | Tel +39 055 854210 - Fax +39 055 8544866 | info@viticcio.com
www.viticcio.com