



Chianti Classico DOCG 2017

Questo è il vino più antico della cantina, la prima etichetta di Viticcio. Creato da un blend di uve Sangiovese selezionate dai nostri vigneti con una piccola aggiunta di Merlot.

Denominazione: *Chianti Classico DOCG*

Varietà: *98% Sangiovese 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, prima settimana di settembre per merlot, seconda settimana per il Sangiovese*

Vinificazione: *fermentazione alcolica a 26-30°C in vasche d'acciaio e macerazione della durata di 10 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 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: *14,0%*

Produzione: *70.000 bottiglie/anno*

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

