

Prunaio Chianti Classico DOCG Gran Selezione 2013

Un Chianti Classico fatto inaspettatamente in stile Super Tuscan. Questo vino unico, complesso è costituito da cloni di sangiovese selezionati in cantina.

V
Λ
VITICCIO

Descrizione dell'annata 2013

L'inverno è stato mite e molto piovoso con un primavera che ha tardato ad arrivare a causa delle basse temperature del mese di marzo, questo ha indotto le piante ad una fioritura irregolare e molto lunga. Dalla fine di giugno l'estate è trascorsa in modo normale, asciutta e con ondate di caldo africano. Alla fine di agosto i temporali hanno permesso di abbassare le temperature determinando notevoli escursioni termiche che

hanno giovato all'accumulo delle sostanze polifenoliche e nel contempo hanno salvaguardato il quadro acido. Le uve hanno continuato comunque ad avere una maturazione eterogenea, benché i mesi di settembre e ottobre siano trascorsi in modo ottimale. Per garantire la miglior qualità, per tutte le vigne e tutte le varietà, si è scelto di procedere ad almeno due passaggi di raccolta per ciascuna pianta.

Denominazione: Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Varietà: 100% sangiovese grosso

Prima annata prodotta: 1985, come IGT Toscana

Area di produzione: Greve in Chianti

Posizione delle vigne: Due singole vigne una a 300 e l'altra a 430 metri slm; esposizione Sud-Sudest e Est-Ovest

Condizione del vigneto: le vigne sono condotte con metodi di agricoltura biodinamica sin dal loro impianto ed il sangiovese grosso proviene dalla selezione massale della vecchia vigna "Prunaio" realizzata all'inizio degli anni '80 con del sangiovese scelto direttamente su pianta a Montalcino

Suoli: prevalenza di alberese con presenza di galestro in alcune parcelle

Forma di allevamento: guyot

Età e densità dei vigneti: 13 e 10 anni; 6000 piante per ettaro

Vendemmia: manuale, inizio della prima settimana di ottobre

Vinificazione: Fermentazione alcolica a 28-30°C in vasche d'acciaio. Durata della macerazione 25 giorni. Fermentazione malolattica in legno

Affinamento: in barrique di 225 e 500 l per 18 mesi e in tonneau di rovere di Slavonia per altri 6 mesi

Note di degustazione: Di colore rosso rubino denso. Al naso rivela raffinate sensazioni di prugna matura e giaggiolo mescolate a note di tartufo e grafite. Al gusto è fresco, minerale e concentrato con tannini che lentamente e linearmente divengono un crescendo. Molto persistente e dalla perfetta corrispondenza gusto-olfattiva è un vino longevo ma già ottimo nell'immediato. Prunaio può essere bevuto giovane o invecchiare in bottiglia per 10 o più anni

Alcol: 14%

Produzione: 20.000 bottiglie/anno

Formato: 0.75 l, Magnum e doppi Magnum

Imbottigliamento/disponibilità: marzo 2016 e settembre 2016

