

# Viticcio Chianti Classico DOCG 2014

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

## Descrizione dell'annata 2014

Annata che sarà ricordata da molti del settore fra le più difficili, ma anche fra le più stimolanti. Dopo un inverno mite e molto piovoso è seguita una primavera calda e asciutta che ha indotto le piante ad un regolare germogliamento. Dalla fioritura (prima decade di giugno) all'invaiaura (prima decade di agosto) il clima ha messo a dura prova oltre alle piante anche il lavoro delle persone. L'estate è stata molto fresca e piovosa e solo le buone pratiche preventive di gestione chioma così come la non

lavorazione dei suoli hanno preservato le uve dagli attacchi fungini di peronospora e botrite. Fortunatamente, dalla fine di agosto abbiamo avuto un periodo di 50 giorni con clima ideale. Ottima ventilazione e buone temperature hanno garantito una buona maturazione delle uve. Il 2014 sarà ricordato come un'annata dal buon equilibrio gustativo, senza avere elevata concentrazione polifenolica.

**Denominazione:** Chianti Classico DOCG

**Varietà:** 98% sangiovese grosso, 2% merlot

**Prima annata prodotta:** 1966

**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 merlot e syrah; prima settimana di ottobre per il sangiovese

**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:** 13,6%

**Produzione:** 150.000 bottiglie/anno

**Formato:** 0,75 l, Magnum, doppi Magnum, e bottiglie da 5 litri

**Imbottigliamento/disponibilità:** marzo 2016 e giugno 2016

  
**VITICCIO**



**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](mailto:info@viticcio.com)  
[www.viticcio.com](http://www.viticcio.com)