



Chianti Classico

Chianti Classico DOCG

2021

VARIETA'

Varietà tradizionali del Chianti Classico con forte predominanza di Sangiovese.

DESCRIZIONE

Le temperature miti invernali e le scarse piogge hanno consentito allo sviluppo vegetativo delle viti di cominciare nei tempi consueti. Nella notte dell'8 aprile una parte dei vigneti è stata colpita da una gelata tardiva, con conseguente ritardo delle fasi fenologiche della pianta. Grazie ad una primavera con temperature miti e giornate soleggiate, le viti hanno ritrovato il loro equilibrio vegeto-produttivo, raggiungendo maturazioni ottimali durante i mesi successivi. La raccolta è iniziata con leggero ritardo rispetto alla media, ma la continua ventilazione e le buone escursioni termiche dei mesi di agosto e settembre hanno consentito alle uve di sviluppare un'ottima acidità con profili aromatici molto interessanti.

Annata calda che, grazie alle buone escursioni termiche e alle scelte vendemmiali, ha avuto una buona conservazione della fruttuosità varietale.

Rosso malva, profondo giovane; profumo complesso che richiama sia le note varietali di confettura di prugna e mora sia sentori derivanti dall'affinamento, quali liquirizia, vaniglia e una punta di cuoio. Ottima struttura, morbido, ben dimensionato; ottimo equilibrio; ben lungo nel finale.

Si sposa alla perfezione con piatti della cucina toscana.

NOTE TECNICHE



Fermentazione: a temperatura controllata (25-30°) in tini in acciaio.

Affinamento: in tini in acciaio con successivo breve passaggio in legno



Alcol: 13,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,375 l - 0,75 l