



Chianti Superiore

Chianti Superiore DOCG

2024

VARIETÀ

Varietà tradizionali del Chianti con forte predominanza di Sangiovese.

DESCRIZIONE

L'inverno mite e un aprile straordinariamente caldo hanno anticipato il germogliamento rispetto gli anni precedenti.

I mesi di maggio e giugno piovosi e con temperature inferiori alla media sono stati seguiti da un luglio ed un agosto con temperature elevate da in grado di rallentare la fotosintesi e ritardare la maturazione.

Nei primi giorni di settembre le temperature, improvvisamente scese sotto la media, sono state accompagnate da piogge frequenti.

Questo inconsueto andamento stagionale ha caratterizzato vini più freschi, meno alcolici e concentrati, ma con tannini sorprendentemente aggraziati.

Vino equilibrato di colore rosso rubino, caratterizzato da sentori freschi e fruttati. In bocca si distingue per la morbida struttura ben bilanciata da una buona acidità. Finale ricco e persistente.

Perfetto in abbinamento a piatti a base di carni bianche, salumi e formaggi.

NOTE TECNICHE



Fermentazione: a temperatura controllata (20-30°) in tini in acciaio, con lieviti selezionati.

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



Alcol: 13%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l