



CHIANTI CLASSICO 2017

Denominazione: Chianti Classico DOCG, San Casciano in Val di Pesa - Tuscany.

Varietà: 100% Sangiovese.

Alcohol: 13,5 % by volume.

Vigneti: Selezione delle migliori uve dei vigneti Sottobosco 0,3 ettari piantato nel 1982 esposto Sud-Est 250 m s.l.m. e Valloni 1 ettaro piantato nel 2004 esposto ad Ovest 260 m s.l.m.

Composizione del suolo: misto di sabbia, limo ed argilla molto roccioso e ricco in calcare.

Sistema di allevamento: cordone speronato, densità 5000 piante/ettaro.

Produzione: l'annata 2017 è stata caratterizzata da un clima molto caldo e siccitoso durante il periodo di maturazione delle uve, condizioni che hanno portato ad una vendemmia medio-anticipata che è avvenuta il 14 settembre, la produzione è stata di 1413 bottiglie.

Vinificazione: le uve vengono raccolte a mano e diraspate gentilmente. La fermentazione avviene spontaneamente con i lieviti presenti sulle bucce delle uve in vasche di acciaio inox aperte. Durante la fermentazione sono effettuati lunghi rimontaggi due volte al giorno fino alla metà e vengono poi ridotti in durata e frequenza man mano che la fermentazione volge al termine. Alla fine della fermentazione e durante la macerazione vengono effettuate follature manuali per estrarre gentilmente i composti fenolici ed aromatici presenti nelle bucce degli acini. La fermentazione e la macerazione nell'annata 2017 si sono protratte per 25 giorni.

Dopo la svinatura il vino fiore e una piccola parte di pressato viene trasferita in tonneaux di rovere francese da 500 litri dove avviene la fermentazione malolattica naturalmente. L'affinamento dura per 15 mesi, i travasi vengono effettuati solo quando necessario per lasciare le fecce fini presenti sul fondo delle botti continuare a nutrire il vino durante il processo di affinamento. Dopo questo periodo il vino viene travasato delicatamente avendo cura di rimuovere tutte le fecce e assemblato in una vasca di acciaio inox dove sosta un mese prima di essere imbottigliato.

Il vino non è filtrato e l'uso della solforosa è tenuto al minimo durante l'intero processo.

Note di degustazione: il vino ha un colore rosso rubino intenso, limpido e luminoso. Al naso il primo impatto è charmante e intenso con note di ciliegia sotto spirito e violette, poi arieggiando il vino emergono sensazioni di erbe aromatiche e spezie che mostrano la sua profondità. Al palato è succulento e bilanciato con gli stessi aromi del naso accompagnato

da una sensazione di mineralità. I tannini sono presenti ma setosi ed eleganti. La freschezza da al vino una sensazione di croccantezza e verticalità. Il finale è lungo ed energetico.

Consigli di servizio: lo servirei a temperatura tra i 16 e i 18 °C.

Premi:

- 1) L'annata 2017 ha ricevuto l'ambizioso premio "Incudine di basalto" dal giornalista Armando Castagno nel suo "Accademia degli Alterati". (<https://accademiadeglialterati.com/2019/02/13/chianti-classico-collection-2019-la-selezione-dellaccademia/>)
- 2) Siamo stati menzionati da "Vino da bere" tra i migliori 14 Chianti Classico annata 2017. (<http://www.vinodabere.it/chianti-collection-2019-chianti-classico-2017-e-2016-i-nostri-migliori-assaggi/>)
- 3) La webpage "Intravino" del sommelier Andrea Gori ha dato al nostro Chianti Classico 2017 il punteggio di 88+/100. (<http://www.intravino.com/primo-piano/chianti-classico-collection-2019-lannata-2017-e-ancora-migliore-delle-attese/>)
- 4) La rivista enogastronomica Lavinium fondata dal giornalista Roberto Giuliani ha assegnato al nostro Chianti Classico 2017 un punteggio di @@@@+++/@@@@. (<https://www.lavinium.it/chianti-classico-collection-2019-ottimi-vini-ma-prezzo-di-ingresso-al-pubblico-azzardato/>)