



CHIANTI CLASSICO 2018

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

Varietà: 100% Sangiovese.

Alcohol: 13 % 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 2018 è stata caratterizzata da un germogliamento precoce, dovuto alle temperature sopra la media nei mesi di marzo e aprile, seguiti da un maggio fresco e molto piovoso. Da giugno in poi si è assistito ad un progressivo innalzamento delle temperature che ha dato luogo ad un'estate nella media con qualche sporadica precipitazione. L'invaiaitura è iniziata verso la metà di luglio e si è protratta lentamente fino al 20 di agosto. Un settembre soleggiato e con forti escursioni termiche tra giorno e notte ha portato ad un'ottima maturazione aromatica e fenolica delle uve. La vendemmia è avvenuta il 18 settembre e sono state prodotte 1833 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 2018 si sono protratte per 25 giorni.

Dopo la svinatura il vino fiore e una piccola parte di pressato viene trasferita in barriques e tonneaux di rovere francese, per il 20% nuovi, dove avviene la fermentazione malolattica naturalmente. L'affinamento dura per 14 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 per un breve periodo prima di essere imbottigliato.

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

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