



FIETRI

TERRITORIO • CARATTERE • IDENTITÀ

Chianti Classico 2007 DOCG

Denominazione: Chianti Classico

Denominazione di Origine Controllata e Garantita Comune di produzione: Gaiole in Chianti (SI)

Altitudine dei vigneti: 460 – 580 m s.l.m.m.

Primo anno di produzione: 2006

Tipo di terreno: tessitura franco argilloso sabbiosa con abbondante presenza di scheletro (galestro) Sistema di allevamento: “cordone speronato”

Densità dell'impianto: 5 950 viti per ettaro

Età delle viti al momento della vendemmia: 5 anni Resa in uva: 40 q.li per ettaro

Anno di vendemmia: 2007

Epoca della vendemmia: 1/5 Ottobre

Bottiglie prodotte: 8 000

Uve: 83% Sangiovese, 10% Merlot, 7% Alicante Bouschet

Vinificazione: in tini di acciaio a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 24 °C

Durata della fermentazione: 20 giorni

Fermentazione malo-lattica: 20 giorni

Invecchiamento: in botti di rovere da 7 hl per 9 mesi

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Grado alcolico: 14.5 % vol

Zuccheri riduttori: 1,80 gr/lit

Acidità volatile: 0,46 gr/lit

Acidità totale: 5,60 gr/lit

Estratto secco totale: 33,70 gr/lit

Estratto secco ridotto: 32,90 gr/lit

Solforosa libera totale: 76 mgr/lit



Note:

vino dai profumi fruttati ed un'interessante speziatura che scivola verso note di goudron.

La tostatura dei tonneaux ha dato al vino note di grigliato, polvere da sparo, fulminante (GD)

Le guide:

- Toscana Promozione e Enoteca Italiana: IX selezione dei vini della Toscana punteggio superiore a 82/100 diploma di merito
- I Vini di Veronelli 2011: punteggio 90 – tre stelle (vino eccellente) – fascia di prezzo C
- Luca Maroni: annuario dei migliori vini italiani 2010: punteggio 85