



Chianti Classico 2015 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: 11 anni

Resa in uva: 65 q.li per ettaro

Anno di vendemmia: 2015

Epoca della vendemmia: 28 Settembre – 5 Ottobre

Bottiglie prodotte: 3 000

Uve: 100 % Sangiovese

Vinificazione: in tini di acciaio a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 29 °C

Durata della fermentazione: 35 giorni

Fermentazione malo-lattica: 30 giorni

Invecchiamento: in botti di rovere da 18 hl per 16 mesi

Affinamento in bottiglia: 4 mesi minimo

Grado alcolico: 14.50 % vol

Zuccheri riduttori: < 1.00 g/l

Acidità volatile: 0.48 g/l

Acidità totale: 5.10 g/l

Estratto secco totale: 28.60 g/l

Estratto secco ridotto: 28.30 g/l

Solforosa totale: 74 mg/l

Note:

Vino dai profumi di frutta di bosco e visciola, che si sposano con sentori speziati di pepe, ginepro e macchia mediterranea. In bocca l’ingresso è gradevole, dimostra vitalità, tannini sottili, nerbo acido potente, ma ben amalgamato, per un finale ampio e succoso.

