

CHIANTI CLASSICO



Chianti Classico D.O.C.G.

Vitigno / Varietal:

90% Sangiovese 10% Merlot.

Zona di produzione / Growing area:

Radda in Chianti

Forma di allevamento / Training system:

Guyot: cordone speronato / Guyot cordon-trained spur-pruned

Raccolta:

I grappoli sono raccolti a mano con una selezione in vigna i primi giorni di ottobre.

Harvest:

The grapes are hand-picked at the beginning of October. Only the best grapes are used.

Vinificazione e affinamento:

Una volta giunte in cantina le uve vengono diraspate e tramite sistemi soffici introdotte in vasche inox automatiche. Qui ha inizio la fermentazione alcolica, un processo che dura circa 25 giorni a temperatura controllata intorno ai 28°C con continue follature e rimontaggi per l'estrazione delle parti nobili dell'acino. Il vino nuovo viene poi trasferito in botti di cemento dove si attende la seconda fermentazione (malolattica) e vi rimane almeno 12 mesi prima di essere imbottigliato. L'affinamento in bottiglia dura almeno 3 mesi prima della commercializzazione.

Vinification and ageing:

After removing the grapes from their stalks are soft pressed and placed in automatic inox vats. The first fermentation lasts about 25 days and takes place at a controlled temperature of about 28°C. Frequent punchings over the grape dregs and wine-crushings are repeatedly carried out. Afterwards, the malolactic fermentation takes place in cement casks where the wine remains for at least 12 months prior to being bottled.

A period of bottle fining follows which lasts for at least another 3 months.

Note sensoriali / Abbinamento

Colore rosso rubino acceso. Intenso e persistente con richiami a sentori di frutti rossi di bosco. Indicato su arrostiti, salumi e formaggi maturi.

Sensory Profile/Pairing

Ruby red colour. Pleasant, full and long tasting aroma, scent of wild berries.

Pair with grilled red meats, cold cuts, sausages and strong mature cheese.