CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA

MASSI DEL COLOMBAIO

VITIGNI: Sangiovese 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

LOCALITÀ: Il vino nasce da una selezione delle migliori uve provenienti dalle parcelle Cornia, Montelodoli e Vinci, situate nel comune di Gaiole in Chianti tra i 280 e i 480 m s.l.m.
La Riserva rappresenta una sintesi del territorio aziendale: non l'espressione di un singolo vigneto, ma la selezione dei lotti più rappresentativi dell'annata, con l'obiettivo di raggiungere la massima qualità e completezza espressiva.

TERRENO: L'assemblaggio unisce le principali matrici pedologiche del territorio:
• alberese (calcare marnoso) → struttura, profondità e capacità evolutiva;
• galestro (scisto argilloso) → eleganza, finezza tannica e precisione aromatica;
• arenarie (macigno) → freschezza, tensione acida e verticalità.
L'integrazione di queste componenti consente di ottenere un vino equilibrato e complesso, in cui ogni suolo contribuisce a una specifica dimensione del profilo finale.

ESPOSIZIONE: Variabile in funzione delle parcelle di origine

VENDEMMIA: Manuale, da metà Settembre a metà Ottobre, con selezione delle uve in vigna

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Le uve vengono raccolte e vinificate separatamente per parcella, nel rispetto delle specificità di ciascun vigneto.
I diversi lotti seguono protocolli di vinificazione differenziati:
• fermentazioni tradizionali con macerazione sulle bucce (Vinci);
• utilizzo di grappolo intero per esaltare freschezza e componente aromatica (Montelodoli);
• tecniche di cappello sommerso per una maggiore estrazione e definizione tannica (Cornia).
Dopo la fermentazione, i vini maturano separatamente in botti grandi di rovere. L'assemblaggio avviene solo in una fase successiva, attraverso una selezione dei migliori lotti dell'annata, con l'obiettivo di costruire un equilibrio complessivo tra struttura, eleganza e freschezza. Segue un ulteriore periodo di affinamento che consente l'integrazione delle diverse componenti.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso rubino intenso.
Al naso si esprime con un profilo complesso e armonico, in cui note di frutta rossa matura si integrano con sfumature floreali, speziate e una sottile componente minerale. Al palato il vino mostra equilibrio e completezza, con una struttura ben definita sostenuta da freschezza e da una trama tannica elegante e integrata. L'interazione tra le diverse matrici pedologiche e tecniche di vinificazione restituisce un sorso ampio e dinamico, in cui profondità, finezza e tensione convivono in modo coerente. Finale lungo, persistente e bilanciato.

ALCOL: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 -18 °C