CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

MONTICELLO
2017

VITIGNI: Sangiovese 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

LOCALITÀ: Il Chianti Classico Monticello nasce nelle vigne dell'azienda in Loc.Cornia, Montelodoli e Vinci che si sviluppano dai 280 ai 480 metri sul livello del mare.

TERRENO: I tre tipi di terreno che compongono questo vino sono accomunati fin dalla loro formazione originatasi dal massiccio del Chainti da un elevata pietrosità calcarea compatta che posa su una base di arenaria. Questa tipologia di terreno frena il vigore della pianta e allunga il ciclo vegetativo ed esalata la struttura del Chianti.

ESPOSIZIONE: Sud-Sud Ovest

VENDEMMIA: Da metà Settembre a metà Ottobre

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Raccolta a mano in cassetta, subito diraspate e pigiate in modo soffice, il mosto ottenuto ha svolto la fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura controllata mai superiore ai 28°C, per preservare ed esaltare al massimo le caratteristiche aromatiche delle varietà. La vinificazione è proseguita con una macerazione sulle bucce di 15 giorni. Dopo la svinatura il vino è rimasto in acciaio inox per lo svolgimento della fermentazione malolattica per poi proseguire la maturazione in legno: 9 mesi circa in tonneaux e botti grandi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso rubino intenso, al naso colpiscono le fresche note floreali e fruttate di violetta e rosa. Al palato è fine, sostenuto da una piacevole freschezza ben equilibrata tra la sua componente acida e tannica. Il finale e sapido, minerale e di lunga persistenza.

ALCOL: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 -18 °C