

Chianti Classico DOCG Riserva 2015

La tradizione dell'alta qualità del Chianti Classico. I suoi profumi ed il suo gusto sono il connubio del Sangiovese con due varietà internazionali, Merlot e Syrah.

Descrizione dell'annata 2015

Un Millesimo eccezionale. L'inverno è decorso regolarmente con precipitazioni anche abbondanti nella prima fase, e la primavera è stata anticipata senza escursioni termiche e senza elevate precipitazioni, questo ha fatto sì che il germogliamento e la fioritura insieme all'allegagione sia risultata omogenea.

L'estate è trascorsa in modo normale, asciutta ma anche con alternanza di temporali che hanno permesso di abbassare le temperature determinando notevoli escursioni termiche. Di conseguenza le uve sono arrivate alla raccolta con una maturazione omogenea e ottimale.

Denominazione: Chianti Classico DOCG Riserva

Varietà: 90% sangiovese, 5% merlot, 5% syrah

Prima annata prodotta: 1970

Area di produzione: Greve in Chianti

Posizione delle vigne: 230-400 m slm con esposizione Sud-Suovest, Nord e Sud

Suoli: argillosi, ricchi di pietra alberese e colombino

Forma di allevamento: guyot e cordone speronato

Età e densità dei vigneti: 5-30 anni; 4000-7000 piante per ettaro

Vendemmia: manuale, ultima settimana di settembre per merlot e syrah; prima settimana di ottobre per il sangiovese

Vinificazione: fermentazione alcolica a 26-30°C in vasche d'acciaio e macerazione della durata di 20 giorni. Fermentazione malolattica sia in legno che in acciaio.

Affinamento: in barrique da 225 e 300 litri per 12 mesi e in botti grandi di rovere di Slavonia per circa otto mesi

Note di degustazione: Di colore rosso rubino intenso con nuance violacee. Al naso si presenta complesso con sentori di visciola, mora matura e cassis ai quali si fondono note speziate di cannella, noce moscata e pepe fresco. Al palato è morbido e fresco con l'alcol che tende ad arrotondare le asperità tanniche. Lungo e con finale tostato. Può invecchiare in bottiglia oltre i 10 anni

Alcol: 13,8%

Produzione: 50.000 bottiglie/anno

Formato: 0.75 l, Magnum doppi Magnum, e bottiglie da 5 litri



VITICCIO



FATTORIA VITICCIO SOCIETÀ UNIPERSONALE A.R.L.

Via San Cresci, 12/A - 50022 Greve in Chianti, Firenze - ITALIA | P. IVA 03962340489 | Tel +39 055 854210 - Fax +39 055 8544866 | info@viticcio.com

www.viticcio.com