

Chianti Classico DOCG Riserva 2013

Questo vino rappresenta l'apice dell'alta qualità del Chianti classico. Etichetta che racchiude Sangiovese, Merlot e Syrah. Le uve sangiovese vengono coltivate in terreni che danno rendimenti limitati, con sapori e aromi altamente concentrati. È un Chianti Classico per momenti speciali.

Descrizione dell'annata 2013

L'inverno è stato mite e molto piovoso con un primavera che ha tardato ad arrivare a causa delle basse temperature del mese di marzo. Questo ha indotto le piante a una fioritura irregolare e molto lunga. Dalla fine di giugno l'estate è trascorsa in modo normale, asciutta e con ondate di caldo africano. Alla fine di agosto i temporali hanno permesso di abbassare le temperature determinando notevoli escursioni termiche che

hanno giovato all'accumulo delle sostanze polifenoliche e, nel contempo, hanno salvaguardato il quadro acido. Le uve hanno continuato comunque ad avere una maturazione eterogenea, benché i mesi di settembre e ottobre siano trascorsi in modo ottimale. Per garantire la miglior qualità, per tutte le vigne e tutte le varietà, si è scelto di procedere ad almeno due passaggi di raccolta per ciascuna pianta.

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 s.l.m. 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

Imbottigliamento/disponibilità: marzo 2016 e settembre 2016


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