



Chianti

Chianti DOCG

2024

VARIETÀ

Varietà tradizionali del Chianti con forte predominanza di Sangiovese.

DESCRIZIONE

L'inverno mite e un aprile straordinariamente caldo hanno anticipato leggermente il germogliamento. I mesi di maggio e giugno piovosi e con temperature inferiori alla media sono stati seguiti da un luglio ed un agosto con temperature talmente elevate da inibire la fotosintesi e ritardare la maturazione. Nei primi giorni di settembre le temperature, improvvisamente scese sotto la media, sono state accompagnate da piogge frequenti. Questo inconsueto andamento stagionale ci ha dato vini più freschi, meno alcolici e concentrati, ma con tannini sorprendentemente aggraziati.

Rosso malva profondo. Al naso si presenta con un bouquet complesso, con note di ciliegia e mora protagoniste. In bocca si apprezza una bella struttura. Tannini giovani ma setosi e ben integrati. Bilanciato da una buona morbidezza. Finale lungo e persistente.

Si sposa alla perfezione con piatti non troppo elaborati.

NOTE TECNICHE



Fermentazione: a temperatura controllata (25-30°) in tini in acciaio.

Affinamento: in tini in acciaio



Alcol: 12,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,375 l. - 0,75 l

L'immagine in etichetta riproduce un dettaglio della Tavoleta di Biccherna n. 63, La Pace di Cateau-Cambrésis (1559) dell'Archivio di Stato di Siena (Ministero della Cultura). Autorizzazione prot. n. 2817/2024.