



CHIANTI CLASSICO

Chianti Classico DOCG

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	VIGNETI
1979	Rosso di struttura e buona longevità	90% Sangiovese 10% Canaiolo	Castellina in Chianti (SI)

Il vero Chianti Classico. Solo vitigni autoctoni, senza Cabernet né Merlot, per mantenere la formula più tipica del più famoso dei vini italiani, senza rincorrere la moda che, usando anche vini del Sud, fa diventare scuro il bellissimo rosso rubino del Sangiovese.

Note degustative: il colore di questo Chianti Classico è quello rosso rubino del Sangiovese. Al naso è fragrante, fresco con piacevoli sentori di frutta rossa, di liquirizia, ribes e un leggero tocco di vaniglia. Dominano le note tipiche del Sangiovese chiantigiano. Al palato esprime una piacevole dolcezza, è rotondo, morbido e sapido. Acidità e persistenza caratterizzano un retro gusto molto elegante.

Abbinamenti: un vino molto versatile che ben s'accompagna anche a piatti strutturati e importanti. Si abbina bene anche con piatti umidi e formaggi di media stagionatura.

Comune di produzione: Castellina in Chianti (SI)

Tipo di terreno: calcareo

Altimetria vigneti: 350-400 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: guyot capovolto

Densità d'impianto: da 3.500 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 60 Ql

Epoca della vendemmia: ottobre

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: in botti di rovere francese di 2,25 e 5 Hl

Durata dell'affinamento in botte: 7 mesi

Affinamento in bottiglia: 7 mesi

Formati disponibili: 0,375 l - 0,75 l - 1,5 l - 3 l

