



# CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTINA

## 2020

**Denominazione:**

Chianti Classico DOCG

**Zona di produzione:**

Pievasciata, Castelnuovo Berardenga

**Uvaggio:**

Sangiovese 100%

**Altitudine:**

380/440 metri s.l.m.

**Vigneti:**

Vigneti di Vallepiciola

**Tipologia del terreno:**

Calcare ed argilla con presenza di galestro ed alberese

**Densità di impianto:**

5,000 piante per ettaro

**Sistema di allevamento:**

Cordone speronato e Guyot

**Annata:**

A una primavera abbastanza fresca è seguita un'estate calda e lunga ma con buone escursioni termiche fra il giorno e la notte (le temperature minime sono state sempre contenute sia a luglio che ad agosto) consentendo il completamento ottimale del processo di maturazione delle uve. Da evidenziare anche l'assenza di stress idrico grazie alle piogge di giugno e di settembre.

**Vendemmia:**

Seconda decade di Settembre, uve provenienti da tutti i vigneti di Sangiovese aziendali; resa per ettaro di 65 quintali.

**Vinificazione:**

Fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata, seguita da 10 giorni di macerazione in acciaio.

Fermentazione malolattica in botti di rovere francese.

**Invecchiamento:**

Botti grandi per circa 12 mesi.

**Affinamento in bottiglia:**

3-5 mesi

**Longività:**

10 anni

**Alcol:** 13,5 % Vol

**Temperatura di servizio:** 18°-20° C

**Formati disponibili:**

375 ml   750 ml   1500 ml   3000 ml

**Note di degustazione:**

Colore rosso rubino brillante, note di violetta e ciliegia matura. Tannini morbidi e vellutati con una buona persistenza retrofattiva.

**Abbinamento:**

Ideali con antipasti e taglieri a base di salumi freschi e formaggi, si accompagna bene anche con primi piatti di ragù e carni alla griglia.

## VALLEPICCIOLA

S.P. 9 di Pievasciata, n.21 - 53019 Castelnuovo Berardenga (SI) Tel +390577 1698718

info@vallepiciola.com - www.vallepiciola.com