



CHIANTI CLASSICO 2021

Chianti Classico DOCG

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	VIGNETI
1979	Rosso di struttura e buona longevità	95% Sangiovese 5% Canaiolo	Castellina in Chianti (SI)

Solo vitigni autoctoni, per mantenere la formula più tipica del più famoso dei vini italiani, nel rispetto della tradizione e del territorio, valorizzando 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. Si abbina bene anche con piatti umidi e formaggi di media stagionatura.

Palmares punteggi:

TOP 100
N. 17°



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 HI

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

