



## CHIANTI CLASSICO DOCG 2024

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

*Il vero Chianti Classico nasce dall'uso esclusivo di vitigni autoctoni, per preservare l'espressione più autentica del più celebre vino italiano. Una scelta consapevole, lontana dalle mode, che preserva l'eleganza e la brillantezza del rosso rubino del Sangiovese.*

**Note annata:** la stagione si è svolta in un contesto climatico equilibrato, che ha favorito un'elevata qualità delle uve e un ritorno a rese in linea con la media storica. Le precipitazioni regolari dell'inverno e una primavera fresca hanno garantito un'adeguata disponibilità idrica nel suolo, permettendo alle viti di affrontare serenamente il periodo estivo. L'estate, calda ma mai eccessiva, ha accompagnato una maturazione graduale e completa del Sangiovese, preservandone freschezza ed espressività aromatica.

**Note degustative:** al naso è fragrante, fresco con piacevoli sentori di frutta rossa, di liquirizia, ribes. Al palato esprime una piacevole dolcezza, è rotondo, morbido e saporito. Acidità e persistenza caratterizzano un retro gusto molto elegante.

**Abbinamenti:** un vino molto versatile che ben s'accompagna a diverse pietanze. Valorizza anche 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

