



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 sapido. 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

