

CHIANTI CLASSICO PODERRE TERRENO RISERVA 2017



ANDAMENTO 2017: è stata un'annata tra le più difficili degli ultimi 20 anni caratterizzata da una primavera fredda, con temperature sotto lo zero che hanno provocato danni ai vigneti in germogliamento seguita da un'estate siccitosa e calda che ha provocato una drastica riduzione di uva alla raccolta. Le uve di Sangiovese raccolte, provenienti solo dalla vigna più vecchia (1986) sono state selezionate e vinificate con cura per produrre la nostra prima Riserva.

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol

VITIGNI: Sangiovese 100%

RESA PER PIANTA: circa 1.8 kg uva /pianta

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Selezione di uve provenienti dalla vigna più vecchia dell'azienda (1986)

Raccolta selettiva manuale, diraspatura a bacca intera, fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata, affinamento per 3 anni in botti da 10 hl di rovere francese. In commercio dopo 3-6 mesi di bottiglia.

IMBOTTIGLIAMENTO: 24 dicembre 2021

EPOCA VENDEMMIA: nella prima quindicina di ottobre (a seconda della stagione)

ESPOSIZIONE: sud-ovest

ALTITUDINE: 350mt sul livello del mare

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4500 ceppi ad ettaro

FORMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

TERROIR: località Terreno, Volpaia, Radda in Chianti, Siena, (Italia)

SUOLO: di medio impasto, franco argilloso con elevata presenza di scheletro, prevalentemente Galestro.

PROFILO SENSORIALE: rosso rubino intenso, il primo naso è profondo nelle note di frutta rossa matura tra cui la ciliegia, la susina, frutti di bosco, arricchite dalla complessità delle spezie come la nota di tabacco, pepe, ed un sottofondo balsamico. Al gusto ha un ingresso lineare dove nel centro bocca rivela la sua struttura data dalla concentrazione del frutto, il tannino fitto e ben modellato e la freschezza tesa sul finale lungo.

ABBINAMENTI: Carni a lunga cottura, brasati, peposo del Chianti, formaggi di media stagionatura

TEMPERATURE DI SERVIZIO: 16°-18