



## CHIANTI CLASSICO 2023

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 seguire 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 accattivante.

**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, primi e secondi di carne, come la selvaggina.

**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

