

CHIANTI SUPERIORE

Chianti Superiore DOCG



CASTELLO DEL TREBBIO



Denominazione e nome: Chianti Superiore DOCG.

Vitigni: Sangiovese 85%, Canaiolo + Ciliegiolo 15%.

Estensione vigneti e bottiglie prodotte: circa 30 ettari, 180.000 bottiglie.

Tipologia di suolo: medio impasto con scheletro.

Anno di impianto: 1998/2003.

Densità: 5500 ceppi per ettaro.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Produzione: 1,5 Kg di uva per ceppo.

Vendemmia: meccanica, in modo da assicurare una raccolta tempestiva al momento della maturazione ottimale.

Vinificazione: alla diraspatura segue la pigiatura con leggera rottura dell'acino. Il mosto viene poi raffreddato a 10°- 12°C per 1 o 2 giorni, in vasche di acciaio. Segue la fermentazione alcolica con lieviti naturali. La macerazione dura 15 giorni. Dopo la svinatura avviene la fermentazione malolattica, senza uso di attivanti.

Affinamento: 50% in botti di rovere di Slavonia da 20 HL per 12 mesi, 50% in acciaio per 12 mesi.

Capacità di invecchiamento: si esprime al meglio se consumato entro 5 anni dalla vendemmia.

Note degustative: presenta aromi netti ed accattivanti di piccoli frutti rossi. Note floreali con accenni speziati. Al palato è avvolgente con tannini ben integrati ma presenti. Ha discreta struttura ed una buona freschezza nel finale.

Abbinamenti consigliati: ottimo in abbinamento con antipasti quali salumi e crostini toscani. Primi piatti al ragù e secondi di carne alla brace.

Temperatura di servizio: 15°C in estate, 18°C in inverno.



Biointegrale



Biodiversity Friend



Biologico



Rosso



750 ml



13%