



chianti classico DOCG 2019

Il Chianti Classico è il nostro vino che meglio rappresenta lo specifico territorio raddese, riassume in sé le principali caratteristiche di un Chianti Classico: frutto al naso fresco ed armonioso, colore rosso rubino vivo, buona concentrazione, buona acidità ma soprattutto eleganza ed una straordinaria godibilità.

Il Sangiovese chiantigiano al suo meglio. Con gli anni in bottiglia si affina ulteriormente.

2019: Un inverno con poche piogge e gelate. La primavera con temperature estive precoci ha fatto avanzare la vegetazione che si è poi interrotta a maggio, con molte piogge e isolati periodi di freddo. L'estate è stata abbastanza omogenea e calda, le riserve idriche e le piogge sporadiche hanno mantenuto in equilibrio la maturazione. Vendemmiato regolare dall'inizio alla metà di ottobre.

Un vino irruente e gioioso. Il 2019 è dinamico come un puledro e profumato come una cesta di frutta fresca. 'Largo' al naso ed in bocca, godibilissimo e raddese nell'anima.

uvaggio	prevalentemente Sangiovese
età media vigneti	7-30 anni
esposizione	est
altitudine	450 mlm
terreni	marnoso-calcareo con forte scheletro
fermentazione	3 settimane in acciaio inox di fermentazione spontanea, il 30% della massa rimane 4 mesi sulle bucce, temperatura controllata, follature, lieviti naturali
affinamento in legno	24 mesi in botti di rovere di Slavonia lt. 2.000-3.000
affinamento in bottiglia	3 mesi
vol alcool	13,5%
imbottigliato	marzo 2022

riconoscimenti

Vini Buoni d'Italia 2023

'4 STELLE'