

# CHIANTI CLASSICO

## “CAPOTONDO” 2015 DOCG



### IN VIGNA

**Sangiovese 88% e Canaiolo 12%**, in perfetta armonia, un connubio che rappresenta il territorio con tutta la sua storia millenaria, l'assoluta unicità degli ambienti naturali trasformati nei secoli dalla mano sapiente dell'uomo, i segreti di cantina tramandati di generazione in generazione. "Capotondo" rappresenta l'interpretazione autentica del Chianti Classico secondo la Premiata Fattoria di Castelvechi: equilibrio tra fragranza e morbidezza, fra frutto e struttura. L'annata 2015 è stata caratterizzata da un'estate molto calda e secca, con piogge che si sono concentrate nel mese di agosto. Questo caldo ha contribuito a creare vini carichi di corpo, esaltando profumi vinosi e floreali.

La vendemmia è stata di ottima qualità, grazie alle elevate temperature tutti i vigneti hanno raggiunto una perfetta maturazione. La raccolta è iniziata il primo ottobre ed è terminata il 26 ottobre, con vendemmie parcellizzate per ottenere il massimo da ogni cru.

### IN CANTINA

Le uve vengono raccolte e selezionate con cura. La macerazione è di media durata e si protrae per 25/30 giorni. Il vino è quindi posto ad affinare in serbatoi d'acciaio fino al mese di dicembre, successivamente effettua un passaggio in botte grande e barrique di terzo o quarto passaggio per 10-12 mesi, che permette di ottenere la maturazione dei tannini. Segue un affinamento in bottiglia per 8 mesi.

### IN DEGUSTAZIONE

Colore rosso carico con gradevoli tonalità violacee. Buon corpo, buona acidità e freschezza, con note floreali prevalenti, sentori di rosa rossa e viola. Il profumo di frutti rossi prevale, con tendenze al frutto maturo come frutto di bosco, mirtillo, ciliegia e prugna, leggermente speziato. Un vino di grande armonia, tipico ed equilibrato, di grande carattere.

### PLUS

Spiccata personalità che esalta la posizione di Castelvechi, situata tra i 400 e i 600 metri d'altitudine. Un vino che promette di evolvere in modo sublime nel tempo, esprimendo una grande longevità.

### ABBINAMENTI

Vino di ampia bevibilità, ottimo a tutto pasto e per accompagnare primi piatti saporiti, carni rosse al forno, costate e formaggi di media stagionatura.

Degustare 18 °C

### PREMI E RICONOSCIMENTI



4 Grappoli nella guida  
Bibenda



Medaglia d'Oro 90+  
nella guida Gilbert & Gaillard



Medaglia d'Oro al concorso  
Rodeo Uncorked, Texas



2 Bicchieri nella guida  
"Vini d'Italia" del Gambero Rosso



Medaglia d'Argento ai  
Decanter Asia Wine Awards

**WINEENTHUSIAST**

90 punti su  
WINE ENTHUSIAST  
Buying Guide

Miglior Chianti Classico nella  
Degustazione "Radda nel  
Bicchiere"

### Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 13,5% Alc. Vol.
- Uvaggio: Sangiovese 88%; Canaiolo 12%
- Contenuto in solfiti: 80 mg/l (-47% limite legale)
- Zuccheri: 0,5 gr/l
- Acidità: 6,2
- PH: 3,42
- Nome Vigneto: Colle Petroso - Ciliegio - Vigna Maggio - Corto
- Collocazione: Radda in Chianti, loc. Castelvechi
- Sesto d'impianto: 2,5 m x 0,80 m - 2,80 m x 1 m
- Anno d'impianto: 1990 - 2008
- Ettari: 11
- Densità: 3 500 - 5 000
- Resa: 65 q/Ha
- Bottiglie Prodotte annue: 60 000