

CHIANTI CLASSICO "Capotondo" 2017 Docg



In Vigna

Sangiovese 88% e Canaiolo 12%, i terreni sono composti prevalentemente da galestro e alberese con una percentuale minore di macigno e arenaria. L'andamento dell'annata è stato molto equilibrato, le precipitazioni sono state scarse sul finire del mese di luglio, al momento dell'invaiatura, ma lo stress idrico è stato superato grazie alle piogge di fine agosto e di inizio settembre. L'estate è stata caratterizzata da temperature elevate nei mesi di luglio e agosto, ma soprattutto da un'accentuata escursione termica notturna, tale da poter ottenere vini con profili aromatici elevati e con un'ottima acidità. Questo ci ha permesso di avere grandi estrazioni di antociani, polifenoli, profumi varietali e concentrazione.

IN CANTINA

Le uve vengono raccolte a mano e selezionate con cura. La macerazione avviene in vasche in cemento per 25/30 giorni. Il vino è quindi posto ad affinare in serbatoi d'acciaio fino al mese di dicembre, successivamente matura in parte in botti grandi e in parte in barrique di terzo o quarto passaggio per 10-12 mesi, ciò 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.

Spiccata personalità che esalta la posizione di Castelvecchi, situata tra i 450 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 come lasagne con funghi e salsiccia, carni rosse al forno, taglieri di salumi e formaggi di media stagionatura.

Degustare 18 °C

PREMI E RICONOSCIMENTI



90 punti Wine Enthusiast



90 punti nella guida Gilbert & Gaillard



Medaglia d'Argento al concorso Rodeo Uncorked, Texas



91 punti Luca Maroni



Medaglia d'Argento ai Decanter Asia Wine Awards





4 Grappoli nella guida Bibenda

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. Castelvecchi
 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: 75 q/Ha