

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'annata 2017 è stata una delle più siccitose degli ultimi decenni, le piogge si sono presentate solo nei primi giorni di settembre aiutando il processo di maturazione delle uve. Per fronteggiare questa anomala situazione meteorologica, è stato fondamentale porre particolare attenzione alla condizione del vigneto. Grazie alla grande cura, alla precisione e all'assiduità nelle lavorazioni, siamo riusciti a portare in cantina uve sane e di ottima qualità.

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.

PLUS

Spiccata personalità che esalta la posizione di Castelvechi, 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



4 Grappoli
guida Bibenda



90 punti
guida Gilbert & Gaillard



Medaglia d'Argento al concorso
Rodeo Uncorked, Texas



91 punti
Luca Maroni

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: 75 q/Ha