

CHIANTI CLASSICO "CAPOTONDO" 2020 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 2020 si contraddistingue per una primavera fresca, seguita da una estate calda ma con buone escursioni termiche fra giorno e notte, che portano alla perfetta maturazione fenolica delle uve ed il generale innalzamento del profilo aromatico. I mesi di giugno e luglio sono abbastanza piovosi, evitando così il raggiungimento di stress idrico.

La vendemmia inizia il 7 e finisce il 22 di ottobre con uve che all'arrivo in cantina si presentano perfettamente sane e di grande 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.

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

WINEENTHUSIAST

90 punti su
WINE ENTHUSIAST
2022

JAMESUCKLING.COM

91 punti su
James Suckling
2022

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 14% Alc. Vol.
- Uvaggio: Sangiovese 88%; Canaiolo 12%
- Zuccheri: 0,5 gr/l
- Nome Vigneto: 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: 10
- Densità: 3 500 - 5 000