

CHIANTI CLASSICO

“CAPOTONDO” 2021 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 2021 ha seguito un andamento regolare. L'inverno è stato tendenzialmente asciutto, con temperature vicine alla media stagionale. Da metà Febbraio e per buona parte del periodo primaverile, l'annata è stata caratterizzata da abbondanti precipitazioni, che hanno permesso di creare sufficienti riserve d'acqua per superare il periodo siccitoso dell'estate. L'estate è stata calda, senza eccessive ondate di calore. Verso la fine di Agosto, grazie a qualche sporadica pioggia, le temperature si sono leggermente abbassate, accentuando l'escursione termica tra giorno e notte, il che ha permesso un'ottimale maturazione delle uve. La vendemmia è iniziata ad Ottobre.

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 quarto o quinto passaggio per 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

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