

DIEVOLE

DAL 1090



CHIANTI CLASSICO DOCG
2018

VINO BIOLOGICO

Dievole Chianti Classico DOCG è il vino bandiera dell'azienda al quale spetta il ruolo di primo ambasciatore. A partire dall'annata 2017 è certificato biologico.



NOTE GENERALI

Varietà: 90% Sangiovese, 7% Canaiolo, 3% Colorino

Invecchiamento: 13 mesi

Grado alcolico: 13,5% Vol.

Acidità totale: 5,7 g/l

Temperatura di servizio consigliata: 18° C

ASPETTO AGRONOMICO

Altitudine: 300-420 m s.l.m.
Composizione del terreno: suoli in parte arenacei e in parte limoso-argillosi con scheletro e presenza di calcari e marne

Sistema di allevamento: cordone speronato in conversione a Guyot

Densità d'impianto: 5000 piante/ettaro

Età delle viti: 18 anni

Epoca vendemmia: fine settembre

NOTE ORGANOLETTICHE

Vino di grande finezza e complessità olfattiva, con aromi frutti di bosco sotto spirito, note di amarena e violetta che risaltano nel bicchiere. Il sorso è ricco, profondo e vivo. Si sviluppa con progressione su richiami balsamici e speziati, mostrando un tratto di rara eleganza, senza mai perdere di vigore ed armonia. Un tannino vibrante che mostra tutta la maestosità di un giovane Sangiovese dal finale lunghissimo che conferma l'impressione olfattiva

ASPETTO ENOLOGICO

Fermentazione: per 14-15 giorni in tini di cemento grezzo da 75Hl ad una temperatura massima di 28°C.

Invecchiamento: in botti di rovere francese non tostate da 41Hl per circa 13 mesi.

Affinamento: in bottiglia per almeno 3 mesi.