

# DIEVOLE

DAL 1090



## PETRIGNANO

### CHIANTI CLASSICO DOCG

2020

Vino concentrato e con sorso molto ricco. L'abbondante presenza di scheletro, la profondità delle radici e la bassa vigoria che le piante trovano in quest'area ci regalano un vino particolarmente espressivo, un Cru con una grande personalità. Petignano, come si intuisce già dal nome, è un'area dai suoli con alta pietrosità e fortemente minerali, dove si trovano affioramenti di rocce calcaree tipiche della Formazione Geologica del Monte Morello.

### NOTE GENERALI

**Varietà:** 100% Sangiovese  
**Invecchiamento:** 13 mesi  
**Grado alcolico:** 14%  
**Acidità totale:** 5,7 g/l  
**Temperatura di servizio consigliata:** 18°C

### ASPETTO AGRONOMICO

**Altitudine:** 370 m s.l.m.  
**Composizione del terreno:** suoli calcarei con abbondante scheletro, prevalentemente Alberese  
**Sistema di allevamento:** Guyot  
**Esposizione:** prevalentemente est  
**Età delle viti:** 8 anni  
**Epoca vendemmia:** a partire dalla fine settembre

### 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.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino il colore al calice, profondo ed intenso. Il naso si apre su intensi e maturi toni fruttati, di prugna e frutti di bosco in particolare, per poi proseguire con ricordi di tabacco, terra bagnata e gesso. L'assaggio è pieno e vivace, imponente ma ben lavorato nella trama tannica, persistente e sapido in chiusura.