

DIEVOLE

DAL 1090



NOVECENTO CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA



2019

Novecento Chianti Classico Riserva nasce per celebrare i 900 anni di storia di Dievole. Una storia iniziata nel 1090 quando, secondo le testimonianze riportate nel contratto conservato nell'archivio di Stato di Siena, vennero pagati "due capponi, tre pani e sei denari lucchesi di buon argento" per l'affitto annuale di una vigna nella valle divina, a Dievole, appunto.

NOTE GENERALI

Varietà: 100% Sangiovese

Invecchiamento: 18 mesi

Grado alcolico: 14,5% vol

ASPETTO AGRONOMICO

Altitudine: 300 – 420 m s.l.m.

Esposizione: sud, sud-ovest

Composizione del terreno: suoli limosi-argillosi, con pietrosità alta, con presenza di calcari e marne

Sistema di allevamento: Guyot

Epoca vendemmia: inizio ottobre

ASPETTO ENOLOGICO

Fermentazione: 14-15 giorni in tini di cemento grezzo da 75 hl ad una temperatura massima fra i 26° e 28°C

Invecchiamento: in botte di rovere francese non tostate da 41 hl per almeno 18 mesi

Affinamento: in bottiglia per almeno 6 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino intenso nel bicchiere. Il profilo aromatico esprime profondi aromi primari, con richiami di ciliegia marasca, piccola frutta rossa ed eleganti note terziarie speziate, cuoio e cacao. Al palato ha struttura e corpo, è ampio e ricco, con concentrazione di aromi varietali, intensa trama tannica e acidità che rinfresca il palato. Finale persistente con tannini vellutati.