



V23061075

Chianti DOCG - cl 75

Il Chianti è un vino di prestigio ed è uno dei principali simboli della grande tradizione enologica d'Italia. Prende il nome della terra da cui nasce, nel rispetto di norme severe che ne tutelano e garantiscono la qualità. Con il marchio Acido d'Oro, Bottega offre un prodotto di nicchia creato per soddisfare anche i palati più esigenti.

Area di Produzione: Chianti DOCG

Piante per Ettaro: 4000

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato

Vendemmia: Prima decade di Ottobre

Resa per Ettaro: 65 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

La zona del Chianti si estende tra le province di Firenze e Siena: un complesso collinare caratterizzato da una elevazione media non superiore ai 600 metri s.l.m. Le uve destinate alla produzione di questo Chianti DOCG, nello specifico, si coltivano su colline che presentano altitudini che si aggirano tra i 300 e i 320 metri s.l.m. I vigneti a queste altitudini, godono di una buona ventilazione, che riduce lo sviluppo delle malattie, e delle condizioni ottimali per produrre uva di ottima qualità. Per quanto riguarda il suolo parliamo sostanzialmente di alberese (che contribuisce alla tannicità e alla struttura dei vini) e di galestro (che attribuisce eleganza e potenzialità di invecchiamento).

Il clima è di tipo continentale ma mitigato dalla prossimità del mare. Gli inverni non sono molto rigidi, tranne che in cima alle colline più alte mentre le estati possono essere calde, siccitose, ma con notevoli escursioni di temperatura fra il giorno e la notte.

Processo Produttivo

Dopo la raccolta delle uve, si procede alla diraspatura-pigiatura e si inizia la fermentazione alcolica con l'utilizzo di lieviti selezionati. Il processo di fermentazione/macerazione avviene in vasche di acciaio, per 10-12 giorni, a temperatura controllata per preservare gli aromi. Rimontaggi giornalieri, che consistono nel bagnare il cappello di vinacce che a causa della CO₂ sale in cima alla vasca, permettono una migliore e maggiore estrazione dei composti presenti nelle bucce, una aerazione del mosto che favorisce la moltiplicazione dei lieviti e una diminuzione della temperatura del mosto in fermentazione. Al termine si procede alla separazione delle bucce dal vino che viene poi stabilizzato naturalmente.

Dopo l'imbottigliamento, e prima di essere messo in commercio, il Chianti DOCG Bottega viene sottoposto ad un periodo di affinamento in bottiglia di circa 3 mesi, durante i quali si ripristina l'equilibrio fra le diverse frazioni e i diversi componenti.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Rosso rubino intenso.

Olfatto: Caratteristico, complesso, con note di frutta a bacca nera matura come il mirtillo, le more di rovo ed il ribes.

Gusto: Vinoso, dotato di buona struttura, si presenta armonico ed equilibrato, leggermente tannico, con un finale piacevolmente intenso.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 12,5%

Zuccheri, g/l: <2

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 16-18 °C

Abbinamenti: Si abbina bene con le carni alla griglia sia rosse che bianche (manzo-maiale-pollo), con i primi piatti al ragù ma anche con le zuppe, i risotti, le verdure e la pasta (in particolare al forno come la lasagne).

Da consumare preferibilmente: Entro 24-36 mesi.



Bicchieri Consigliato: Balloon.