

DIEVOLE

VENDEMMIA
CHIANTI CLASSICO DOCG 2012



Il Chianti Classico proviene dall'uvaggio del 85% di Sangiovese e dal 15% di vitigni autoctoni. Le uve vengono raccolte in cassette e provengono da un'accurata selezione dei 16 poderi di Dievole.

ASPETTO AGRONOMIC

Altitudine: 300-420 mt slm.

Esposizione: sud, sud-ovest.

Composizione del terreno: marna, alberese e calcare.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità d'impianto: 5.500 piante di media per ettaro.

Età delle viti: 5-10 anni.

Resa per ettaro: 60 q.li.

Produzione media per pianta: 1,1 kg.

Epoca vendemmia: fine settembre, metà ottobre. **Grado**

alcolico: 13.5%

Acidità totale: 5,40 g/l

Estratto secco: 28

VINIFICAZIONE

Pre-macerazione per 36 ore.

Fermentazione spontanea in tini botte tronco-conici da 80 hl. per 12 giorni a 27°C.

Fermentazione malolattica svolta in maniera spontanea.

AFFINAMENTO

In tini botte tronco-conici da 80 hl. per l'80% della massa.

Il restante 20% in barrique francesi di secondo e terzo passaggio, per circa un anno.

Affinamento in bottiglia per circa sei mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso granato intenso.

Profumo: fruttato con note speziate di pepe bianco, ginepro e tè nero. Sentori di mora.

Gusto: elegante, di importante struttura. Caldo con aromi delicati di legno stagionato, liquirizia, frutti rossi sotto spirito.

Finale equilibrato e persistente.

Abbinamenti: paste con sughi tradizionali. Carni alla griglia.

Temperatura di servizio: 18°. Preferibile decantare un'ora prima.

Bottiglie prodotte: 10.000 bottiglie da 0,375 lt.

150.000 bordolesi da 0,750 lt.

1.500 magnum da 1,500 lt.

100 doppie magnum da 3,000 lt.

Imballaggio: cartone da 6 bottiglie per le bordolesi e le magnum. Cartone da 12 bottiglie per le mezze bordolesi.

Cassetta in legno singola per le doppie magnum.

www.dievole.it

Località Dievole 53019 VAGLIAGLI (Siena)
T: +39 0577 322613 F: +39 0577 322574

Sagra 2012. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 23/04/2015.