

Chianti Classico DOCG

“Tommaso Bojola”



Altezza vigneti: 400-500 m s.l.m.

Viti per ettaro: 5.500

Tipo di terreno: mediamente argillosi, ricchi di scheletro, con sabbie di galestro ed alberese

Esposizione vigneti: Sud-Ovest

Uvaggio: Sangiovese 80%; Merlot 20%

Produzione:

Uva per ettaro: 60 quintali

Resa in vino: 65%

Bottiglie per anno: 20.000

Caratteristiche & Abbinamenti

Vinificazione:

Nelle annate che lo consentono, parte dell'uva viene lasciata sovrarmaturare sulla pianta. Passati almeno 15 giorni dalla normale epoca di vendemmia, i grappoli sono scelti e raccolti in cassette, garantendone l'integrità. Fermentazione in tank di acciaio inox di dimensioni contenute, a temperatura controllata per mantenere gli aromi primari, fino all'esaurimento degli zuccheri, in 8-10 giorni. Estrazione del colore e degli aromi mediante bagnature del cappello di bucce con il mosto/vino. Macerazione delle bucce protratta per altri 10-15 giorni, poi svinatura e pressatura delle vinacce. Segue fermentazione malolattica per 20 giorni su fecce fini, per rendere il vino più morbido al palato.

Affinamento:

Maturazione del vino in fusti in rovere di piccole dimensioni, in barrique (225 lt) e in tonneau (500 lt), per 18 mesi. In questo periodo si definisce il profilo aromatico e il vino acquisisce morbidezza per polimerizzazione dei polifenoli. Segue l'affinamento in bottiglia, di almeno 3 mesi, prima dell'immissione al consumo.

Esame visivo:

Rosso rubino carico, talvolta con riflessi violacei.

Esame olfattivo:

Bouquet intenso e persistente, con note di frutti di bosco e frutti sovrarmaturati.

Esame gustativo:

Ben strutturato, corposo, persistente. Grande morbidezza, dà una sensazione di vellutato e piacevolezza alla beva. Note di frutti neri e spezie quali pepe e vaniglia.

Servizio:

Servire a temperatura di 18-20°C, in calice a tulipano, avendo cura di stappare la bottiglia 2 ore prima o servendosi di un decanter per ossigenare.

Abbinamenti:

Primi con selvaggina, carni alla griglia, selvaggina di pelo e di piuma, in umido e arrosto, salumi, formaggi freschi e stagionati come il pecorino.