

Chianti Classico DOCG Riserva “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%; Cabernet Sauvignon 15% Merlot 5%

Produzione:

Uva per ettaro: 60 quintali

Resa in vino: 65%

Bottiglie per anno: 5.000

Caratteristiche & Abbinamenti

Vinificazione:

Nelle migliori annate, 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. Le uve sono vinificate in appositi barriques e tonneau, posti su supporti che ne permettono la rotazione e di conseguenza dei rimescolamenti delle bucce, perennemente immerse nel mosto/vino. Questo determina un'estrazione di polifenoli e aromi delicata quanto efficace, che permette di prolungare la macerazione oltre i 40 giorni. Svinatura a secco di zuccheri 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 24 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 12 mesi, prima dell'immissione al consumo.

Esame visivo:

Rosso rubino carico, tendente al granato nel lungo invecchiamento.

Esame olfattivo:

Bouquet complesso, intenso e persistente. Note di cuoio e spezie quali liquirizia e tabacco, in equilibrio con gli aromi varietali, evoluti verso i frutti di bosco a bacca nera.

Esame gustativo:

Grande struttura, complesso e molto persistente. Elegante, con elevato contenuto in polifenoli. Note di cuoio evidenti, frutti di bosco a bacca nera e chiodi di garofano.

Servizio:

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

Abbinamenti:

Carni rosse alla griglia, bistecca, selvaggina di pelo e di piuma, in umido e arrosto.