

# Chianti Classico D.O.C.G.

## “Squarcialupi”



**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 95%; Colorino 5%

**Produzione:**

Uva per ettaro: 70 quintali

Resa in vino: 70%

Bottiglie per anno: 60.000

**Caratteristiche & Abbinamenti**

**Vinificazione:**

Vendemmia manuale, fermentazione in tank di acciaio inox 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 botte di rovere di Slavonia (capienza da 24 a 47 hl), nella cantina storica del palazzo Squarcialupi, per 12 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 intenso con riflessi tendenti al viola.

**Esame olfattivo:**

Intense note di frutti rossi, in particolare ciliegia e lievi sentori di rovere.

**Esame gustativo:**

Buona struttura, grande morbidezza e piacevolezza alla beva. Note di frutti rossi predominanti, con leggera speziatura.

**Servizio:**

Servire a temperatura di 18-20°C, in calice a tulipano, avendo cura di stappare la bottiglia 1 ora prima del servizio.

**Abbinamenti:**

Primi con selvaggina, carni alla griglia, formaggi freschi e stagionati come il pecorino.