

Chianti Classico DOCG

“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.