



2020 CHIANTI CLASSICO DOCG

COMPOSIZIONE 90% Sangiovese, 10% Merlot

NOME DEL VIGNETO Campo a Pitti, Casavecchia, Cassetto, Castellino, Campo a Prato, Montanino, Pratolino, Santa Caterina, Santa Maria Novella, Vignavecchia.

IMPIANTO DEL VIGNETO 1972-2004

CARATTERISTICHE DEL TERRENO
- Altezza s.l.m.: 400/600 m.
- Natura: arenaria (oligocene)
- Di tipo: sabbioso/limoso (Castellino e Santa Maria Novella)

ESPOSIZIONE Sud, sud-est, sud-ovest, est-sud-est

RESA
- ql. 50-65 in uva per ettaro
- hl. 35-45 in vino per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

CARATTERISTICHE DELL'ANNATA L'annata 2020 è iniziata con un inverno ed una primavera relativamente caldi che hanno determinato germogliamento e fioritura anticipate. Le temperature si sono abbassate solo nei primi 20 giorni di giugno, per rialzarsi subito dopo e mantenersi alte per tutta l'estate, anche se non hanno raggiunto mai picchi altissimi per lunghi periodi. Le piogge, piuttosto scarse nell'inverno, sono state invece abbondanti nel mese di maggio e nella prima metà di giugno. Sono poi mancate quasi completamente nell'estate per ripresentarsi a fine agosto e durante la vendemmia. L'estate è stata quindi calda e secca e le viti hanno subito uno stress idrico generalmente moderato. La vendemmia è avvenuta in anticipo di circa una settimana rispetto alla media degli ultimi anni. Alla raccolta le uve si sono presentate perfettamente sane, anche quelle raccolte per ultime - e quindi dopo le piogge che hanno intervallato la vendemmia - con buccia spessa e vinaccioli perfettamente maturi.

RACCOLTA DELLE UVE Manuale
15 Settembre - 6 Ottobre - 2020

AFFINAMENTO In botti da circa 30 ettolitri per 12 mesi

CONFEZIONI 6-12/750ml

ALCOHOL/T.A./R.S. 13,5 % / 5.7g/L / 0.8g/L

DEGUSTAZIONE
- colore: rosso rubino intenso
- profumo: evidenti note di frutta rossa e ciliegie sotto spirito
- gusto: di buona struttura e morbidezza, con retrogusto fruttato