



V23118075

Chianti Classico Riserva DOCG Gallo Nero - cl 75

Il Chianti è un vino di prestigio ed è uno dei principali simboli della grande tradizione enologica italiana. Prende il nome della terra da cui nasce, nel rispetto di norme severe che ne tutelano e garantiscono la qualità. Con il marchio Acino d'Oro, Bottega offre un prodotto di nicchia creato per soddisfare anche i palati più esigenti.



Area di Produzione: Colline del Chianti (Toscana)

Vitigno: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Piante per Ettaro: 5000

Sistema di Allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Metà di Ottobre

Resa per Ettaro: 80 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

- > La zona del Chianti Classico si estende tra le province di Firenze e Siena.
- > I vigneti posti in collina godono di maggiore ventilazione e questo riduce le malattie e il rischio di un'eccessiva maturazione con conseguente accentuato sentore di frutta cotta. L'altitudine, inoltre, conferisce eleganza e valori di acidità maggiori.
- > Il suolo è poco profondo, con una struttura che presenta scisti argillosi, sabbia e ciottolami.
- > Il clima è di tipo continentale ma mitigato dalla prossimità del mare. Gli inverni non sono molto rigidi, mentre le estati possono essere calde, siccitose, ma con notevoli escursioni di temperatura fra il giorno e la notte.

Processo Produttivo

- > Dopo la raccolta manuale delle uve, si procede alla diraspatura-pigiatura e si inizia la fermentazione alcolica con l'utilizzo di lieviti selezionati.
- > Il processo di fermentazione/macerazione si compie in vasche d'acciaio, per 18-20 giorni, a temperatura controllata per preservare gli aromi.
- > Seguono i rimontaggi giornalieri, consistenti nel bagnare il cappello di vinacce che a causa della CO₂ sale in cima alla vasca. Questa pratica permette una migliore e maggiore estrazione dei composti presenti nelle bucce, un'aerazione del mosto che favorisce la moltiplicazione dei lieviti e una diminuzione della temperatura dello stesso mosto in fermentazione.
- > Al termine si procede alla separazione delle bucce dal vino e alla fermentazione malolattica. Il vino diventa così più morbido e gli aromi più complessi e "maturi".
- > Il vino viene poi stabilizzato naturalmente e sottoposto ad un processo di affinamento in legno. Dal momento che il legno è un





materiale poroso e consente il passaggio dell'ossigeno, si ha una «ossidazione controllata» che, ammorbidendo i tannini, conferisce al vino un carattere più rotondo e morbido. Si verificano inoltre reazioni di stabilizzazione del colore e un arricchimento del bouquet. Il periodo di invecchiamento, così come previsto dal Disciplinare, è stabilito in un minimo 24 mesi di cui 9-12 mesi in barrique e almeno 3 in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Rosso rubino intenso con sfumature granata.

Olfatto: Bouquet fine ma complesso e intenso, che partendo dal floreale (viola in primis), arriva al fruttato maturo e alle bacche di vaniglia, per terminare con note balsamiche e sentori di liquirizia.

Gusto: Accattivante, morbido e vellutato, si presenta al palato asciutto ed elegante, ricco di tannini nobili, dalla grande persistenza gustativa e dalla piacevole rotondità finale.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 13,5%

Zuccheri, g/l: <2

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 16-18 °C

Abbinamenti: Perfetto per accompagnare gli arrosti di carne rossa, la cacciagione, la selvaggina e i grandi formaggi (il pecorino stagionato su tutti).

Da consumare preferibilmente: Entro 3 anni.



Bicchieri Consigliati: Ballon.

Premi

Gold Medal - Berliner Wine Trophy - Germany (2018) - VTG 2014

Gold Medal - Mundus Vini - Germany (2009) VTG 2004

Bollino Città di Urbino Patrimonio dell'Unesco - 1° Premio di vino in Divo - Italy (2010) VTG 2006

