

CHIANTI D.O.C.G DEI COLLI FIORENTINI



DENOMINAZIONE

CHIANTI D.O.C.G. (denominazione di origine controllata e garantita) sottozona "colli Fiorentini"

ZONA DI PRODUZIONE: Montelupo Fiorentino

VITIGNI

Sangiovese 90%
Cannaiolo 5%
malvasia e trebbiano 5%

SUOLO

argilliti siltose con subordinate marne arenarie fini e lenti di selce e dalla formazione del macigno. la matrice subordinata rispetto allo scheletro è formata da arenite a grana medio-grossa ad elementi sia arrotondati che non accompagnata da una debole componente siltifica.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot, inerbimento totale, potature verdi, selezione sulla pianta e vendemmia manuale

DENSITA': 3500 piante per ettaro

PRODUZIONE: per ha. 45hl. ANNUA: 12.000 bottiglie

ALTITUDINE: 140-150 mt. slm.

MICROCLIMA

Il fondo è situato nella fascia del "Lauretum freddo" pertanto l'andamento climatico della zona lo possiamo inserire nella fascia di piovosità che va dai 300 ai 600 millimetri annui di precipitazione. L'escursione termica è caratteristica delle zone distanti dal mare ma che comunque risentono ancora del phon marino stesso consentendo un clima più mite e dolce durante le stagioni fredde. Scarsissime sono le nevicate mentre più frequenti e pericolose le gelate tardive primaverili. Le estati sono caratterizzate da bel tempo con scarse precipitazioni e con evoluzione termica notevole (si possono raggiungere temperature di 38-40°).

VINIFICAZIONE

tradizionale in rosso a temperatura controllata 28° C. con rimontaggi e follature, macerazione sulle bucce 10 giorni. Affinamento in bottiglia minimo 3 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino, porpora intenso
Odore: ampio, fragrante, vinoso, fruttato di mammola e mora e di altri frutti a bacca rossa
Sapori: armonico, asciutto, leggermente tannico che si affina col tempo al morbido vellutato

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°/20°

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

vino per ogni occasione, primi piatti con salse al ragù, bolliti, intingoli umidi, salumi, formaggi, minestre e carni rosse, caciucco e baccalà in umido.