

CHIANTI D.O.C.G. Vecchia Cantina

Classificazione del vino: Chianti Denominazione di origine Controllata e Garantita.
Varietà: Prevalentemente Sangiovese.
Comune di produzione: Montepulciano e nelle provincie contigue di Siena e di Arezzo.
Resa per ettaro: 90 q.li uva pari a 63 hl.vino.
Altimetria dei vigneti: 250/450 metri s.l.m.
Tipologia dei terreni: autoctono medio impasto.
Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato.
Densità di impianto: 2500/3500 piante per ettaro.
Vinificazione: diraspapigiatura; fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione, durata complessiva 8-10 giorni.
Materiali delle vasche di fermentazione: acciaio inox.
Temperatura di fermentazione: 24-26°C.
Periodo di maturazione: breve passaggio in botti grandi di Rovere di Slavonia dalla capacità di 85 hl per 2-3 mesi, affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.
Capacità di invecchiamento: 5-8 anni.
Colore: rosso rubino coperto con buoni riflessi violacei.
Bouquet: immediato e franco, con spiccate note di frutti a bacca rossa e, successivamente all'invecchiamento in botti di rovere, piacevoli sentori di vaniglia.
Gusto: di buon impatto al palato, rivela notevole corpo e ottimo equilibrio tra i suoi componenti. Nel finale si avverte una piacevole nota tannica.
Temperatura di servizio ideale: 16-18°C.
Abbinamento: primi piatti tendenzialmente saporiti, affettati della tradizione toscana, arrostiti di carni rosse e bianche.

Wine name and classification:

Chianti- Denominazione di origine Controllata e Garantita (Certified and Guaranteed Denomination of Origin).

Grape varieties: Mainly Sangiovese.

Production area: Montepulciano and neighbouring townships in the provinces of Siena and Arezzo.

Yield per hectare: 90 quintals of grapes, the equivalent of 63 hectolitres of wine.

Altitude of vineyards: 250/450 m above sea level.

Soil type: autochthonous, medium texture.

Training system: Guyot and spurred cordon.

Plant density: 2500/3500 vinestocks per hectare.

Vinification: separation of grapes from stalks and pressing; fermentation at controlled temperature followed by maceration, 8-10 days in total.

Fermentation vats: stainless steel vats.

Fermentation temperature: 24-26° C.

Maturation: brief passage in large 85hl Slavonian durmast barrels for 2-3 months, refinement in bottle for at least 3 months.

Ageing capacity: 5-8 years.

Colour: covered ruby red with good violet shades.

Bouquet: immediate and direct with pronounced notes of red berry fruits. After ageing in durmast barrels it develops pleasant vanilla scents.

Taste: good impact on the palate, it reveals a remarkable body and a very good balance among its components, with a pleasant tannic finish.

Ideal service temperature: 16-18° C.

Food pairing: it accompanies savoury first courses, Tuscan cured meat, roasted red and white meat.

