



Chianti Rocchetto

2022

Allevamento Guyot per le nuove parcelle, Cordone speronato per le vecchie vigne.

Sostenibilità Cura dei vigneti seguendo i dettami dell'agricoltura biologica. Confusione sessuale per la prevenzione della tignoletta, utilizzo di humus organico, semine e sovesci per migliorare la struttura del suolo e la componente organica.

Vigneti 4 ettari nel comune di Larciano.

Classificazione DOCG

Anno 2022

Vitigni Sangiovese 75%, Merlot 15%, Canaiolo 10%

Vendemmia Seconda metà settembre. Modalità di raccolta manuale in piccole cassette.

Vinificazione Dopo la pigiatura, la fermentazione avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di Ottobre immediatamente dopo la fermentazione alcolica.

Affinamento Almeno 4 mesi in bottiglia.

Grado alcolico 13%

Colore Colore rosso rubino intenso con evidenti riflessi violacei.

Sapore Al gusto è elegante, morbido e ben equilibrato con una vena viva di freschezza a bilanciare l'insieme. Ottima la persistenza.

Profumo Al naso è intenso e fruttato, ricorda i frutti di bosco (amarene, mirtillo e mora).

Abbinamenti Carni rosse, salumi e formaggi di media stagionatura, primi piatti di pasta al sugo di carne.

Temperatura di servizio 16-18°C