

VILLA CALCINAIA

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. 2022



Dai vigneti aziendali, le uve selezionate di Sangiovese, con una piccola aggiunta di Canaiolo, sono colte a mano tra la II decade di settembre e la I di ottobre e fermentate in serbatoi in acciaio inox, per la produzione del vino Chianti Classico. Il vino matura in legno e cemento per circa 20 mesi. I singoli lotti vengono poi assemblati in vasche di cemento per poi essere imbottigliati 4/6 mesi più tardi.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino con riflessi granati; ha aroma fruttato con sentori di ciliegia e frutta matura. Al gusto si presenta di buona struttura, ben equilibrato, sapido e persistente nel retrogusto.

ABBINAMENTI

Si apprezza al meglio in abbinamento con pietanze di carni arrosto o selvaggina di penna.

BOTTIGLIE PRODOTTE

36.500



<i>Zona di produzione</i>	Greve in Chianti
<i>Proprietario</i>	Conti Capponi dal 1524
<i>Viticultura</i>	Biologica
<i>Superficie aziendale</i>	200 ettari di cui 31 in vigneti
<i>Altitudine</i>	280 m
<i>Terreno</i>	Medio impasto, franco sabbioso e argilloso nelle zone più basse verso il fiume Greve. Terreni meno profondi, più limosi e con forte presenza di scheletro, in particolare "alberese", nelle zone più alte.
<i>Vitigni</i>	90% Sangiovese, 10% Canaiolo
<i>Anno di piantagione</i>	1959 - 1975
<i>Nr. piante per ettaro</i>	4.000 - 6.000
<i>Sistema di allevamento</i>	Alberello e Guyot per Sangiovese; Guyot per Canaiolo
<i>Nr. trattamenti per anno</i>	6 - 9
<i>Quintali uva per ettaro</i>	60
<i>Resa vino per quintale uva</i>	70%
<i>Vendemmia</i>	Manuale, fine settembre / ottobre
<i>Fermentazione</i>	Acciaio inox e cemento, separato per appezzamento
<i>Nr. giorni a contatto con le bucce</i>	12 - 18
<i>Nr. giorni di fermentazione</i>	8
<i>Temperatura max. di fermentazione</i>	29°
<i>Invecchiamento</i>	18-20 mesi in botti di rovere, tonneau, vasche di cemento ed assemblaggio finale in vasca di cemento
<i>Invecchiamento in bottiglia</i>	3 mesi minimo
<i>Nr. travasi</i>	3 - 5
<i>Gradazione zucchero a vendemmia</i>	22.5 brix
<i>Acidità totale in bottiglia</i>	5.9 gr/l
<i>Anidride solforosa totale</i>	70 mg/l
<i>Anidride solforosa libera</i>	20 mg/l
<i>Estratto secco netto</i>	28.1 gr/l
<i>Gradazione alcolica</i>	13.00%
<i>Ph</i>	3.5
<i>Tipo bottiglia e capacità</i>	Bordolese standard (400 gr.) 75 cl e 37.5 cl
<i>Misura tappo</i>	44 x 24
<i>Nr. bottiglie per cartone</i>	6 / 12
<i>Conservazione</i>	20 anni

www.conticapponi.it

