

VILLA CALCINAIA

CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G. 2021



Questo vino deriva dalle selezioni dei vigneti più soleggiati e collinari, meglio esposti, della tenuta. Da uve ben mature ed in perfetto stato sanitario, dopo lunghe macerazioni, il vino invecchia in botti in rovere, tonneaux e cemento per almeno 20 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Il Chianti Classico Riserva di Villa Calcinaia è caratterizzato da un colore rosso rubino evoluto; profumo maturo con aromi fruttati ben fusi a sentori di rovere. Al gusto il vino si caratterizza per un attacco morbido, vellutato; per una struttura solida e sentori equilibrati di legno. Retrogusto persistente e speziato.

ABBINAMENTI

Villa Calcinaia Riserva si presta ad occasioni importanti, accompagnato a pietanze ricche, di carne, ed anche per conversazione.

BOTTIGLIE PRODOTTE

4.800



<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>	100% Sangiovese
<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
<i>Nr. trattamenti per anno</i>	6 - 9
<i>Quintali uva per ettaro</i>	55
<i>Resa vino per quintale uva</i>	70%
<i>Vendemmia</i>	Manuale, fine settembre / ottobre
<i>Fermentazione</i>	Vasche di cemento da 50 hl e tonneaux aperti
<i>Nr. giorni a contatto con le bucce</i>	18
<i>Nr. giorni di fermentazione</i>	8
<i>Temperatura max. di fermentazione</i>	29°
<i>Invecchiamento</i>	20 mesi in botti di rovere, tonneaux e vasche di cemento e assemblaggio finale in botte di rovere di Slavonia
<i>Invecchiamento in bottiglia</i>	6 mesi minimo
<i>Nr. travasi</i>	2 - 4
<i>Gradazione zucchero a vendemmia</i>	22.5 brix
<i>Acidità totale in bottiglia</i>	6.5 gr/l
<i>Anidride solforosa totale</i>	58 mg/l
<i>Anidride solforosa libera</i>	24 mg/l
<i>Estratto secco netto</i>	30.2 gr/l
<i>Gradazione alcolica</i>	14.7%
<i>Ph</i>	3.47
<i>Tipo bottiglia e capacità</i>	Bordolese Europea (600 gr.) 75 cl, 150 cl, 300 cl
<i>Misura tappo</i>	45 x 26
<i>Nr. bottiglie per cartone</i>	6

www.conticapponi.it

