

VILLA CALCINAIA Vigna Contessa Luisa

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE D.O.C.G. 2021



La Vigna Contessa Luisa è stata piantata da Ferrante Capponi nel 1959. Egli dedicò a sua madre Luisa Vonwiller il podere a cui questa vigna era legata, ad oggi il più vecchio vigneto ancora in produzione a Villa Calcinaia. L'apezzamento si trova su un poggio di circa due ettari che, unico caso in azienda, guarda ad occidente e quindi gode del calore del sole pomeridiano. Il terreno è caratterizzato da un forte carattere argilloso e da una buona profondità del suolo. Inizialmente, come era uso, nelle fosse scavate a mano furono piantate le viti americane e, solo in un secondo momento, innestate con le varietà presenti in azienda. La varietà principale è naturalmente il Sangiovese ma insieme ad esso convive una piccola comunità di altri varietà che rendono la popolazione del vigneto più eterogenea e vivace.

NOTE DEGUSTATIVE

Il vino prodotto da questa vigna tende a essere molto ricco ed opulento al naso e caratterizzato da una struttura tannica imponente in bocca, carattere probabilmente derivante dalla matrice argillosa del suolo.

ABBINAMENTI

Adatto a ricette come gli intingoli o gli stufati dove l'untuosità del piatto si sposa meravigliosamente con il tannino di questo Sangiovese.

BOTTIGLIE PRODOTTE

1.800



| | | |
|--|---|--------------------------|
| <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> | 260 m | |
| <i>Terreno</i> | pH 7.7 | Azoto totale 1.8 |
| | Fosforo assimilabile 60 | Potassio scambiabile 511 |
| | Sostanza organica 2.88 | C/N 9.3 |
| | Calcare totale 22.1 | Calcare attivo 5.0 |
| | C.S.C. 28.8 | Argilla 42.1 |
| | Limo 36.0 | Sabbia 21.9 |
| <i>Esposizione</i> | Ovest | |
| <i>Vitigni</i> | 100% Sangiovese | |
| <i>Clone / Portinnesto</i> | Selezione massale | |
| <i>Anno di piantagione</i> | 1959 | |
| <i>Nr. piante per ettaro</i> | 4.000 | |
| <i>Sistema di allevamento</i> | 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, 27 settembre 2021 | |
| <i>Fermentazione</i> | Tonneau aperto | |
| <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> | 18-20 mesi in tonneaux e vasche di cemento | |
| <i>Invecchiamento in bottiglia</i> | 12 mesi | |
| <i>Nr. travasi</i> | 2 - 4 | |
| <i>Gradazione zucchero a vendemmia</i> | 25 brix | |
| <i>Acidità totale in bottiglia</i> | 5.68 gr/l | |
| <i>Anidride solforosa totale</i> | 60 mg/l | |
| <i>Anidride solforosa libera</i> | 20 mg/l | |
| <i>Estratto secco netto</i> | 27.5 gr/l | |
| <i>Gradazione alcolica</i> | 14.31% | |
| <i>Ph</i> | 3.64 | |
| <i>Tipo bottiglia e capacità</i> | Bordolese Nobile Maya (750 gr.) 75 cl, 150 cl, 300 cl | |
| <i>Misura tappo</i> | 45 x 26 | |
| <i>Nr. bottiglie per cassetta di legno</i> | 6 | |
| <i>Conservazione</i> | 20 anni | |

www.conticapponi.it

