

# VILLA CALCINAIA Vigna La Fornace

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

La vigna La Fornace è stata piantata nel 1975 dalla famiglia Toti, mezzadri del podere della Fornace dagli inizi del ventesimo secolo. Nel 1975 i tre fratelli Natale, Renato ed Adolfo decisero, d'accordo con la proprietà, di piantare poco più di un ettaro di Sangiovese. Le fosse furono fatte tutte a mano e, come si diceva una volta, dovevano essere "alte quanto un uomo". Le barbatelle di vite americana furono innestate più avanti con il Sangiovese proveniente dagli altri vigneti presenti a Villa Calcinaia. La vigna ha una bella esposizione a solatio ed essendo vicina alla Greve, che proprio in prossimità di questa descrive un'ansa come se il fiume ed il vigneto si volessero quasi sfiorare, è caratterizzata da una maggiore presenza sabbiosa nella composizione del suolo. La presenza della tipica argilla grigia utilizzata per la produzione dei mattoni va anche a spiegare il motivo della genesi del toponimo Fornace. Il Sangiovese che questa vigna produce, proprio a causa di questa sua specifica tessitura, risulta per sua natura essere più simile a quelli che nascono sulla riva destra del fiume Greve e sovente descritto come il più Lamolese di tutti i vini di Villa Calcinaia.

### NOTE DEGUSTATIVE

Un vino molto profumato, aggraziato e definito da tannini fini e leggiadri.

### ABBINAMENTI

Ottimo abbinamento a piatti a base di pesce e a bei formaggi caprini come quelli che a tutt'oggi vengono prodotti proprio nel podere della Fornace.

### BOTTIGLIE PRODOTTE

1.200



|  |   |                          |
|--|---|--------------------------|
| <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>                          | 230 m   |                          |
| <i>Terreno</i>                             | pH 7.7  | Azoto totale 1.7         |
|  | Fosforo assimilabile 52                               | Potassio scambiabile 316 |
|  | Sostanza organica 2.42                                | C/N 8.3                  |
|  | Calcare totale 6.3                                    | Calcare attivo 1.8       |
|  | C.S.C. 22.1   | Argilla 33.8             |
|  | Limo 38.1   | Sabbia 28.1              |
| <i>Esposizione</i>                         | Sud   |                          |
| <i>Vitigni</i>                             | 100% Sangiovese                                       |                          |
| <i>Clone / Portinnesto</i>                 | Selezione massale                                     |                          |
| <i>Anno di piantagione</i>                 | 1975  |                          |
| <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, 28 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 tonneau 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>         | 5.94 gr/l   |                          |
| <i>Anidride solforosa totale</i>           | 60 mg/l   |                          |
| <i>Anidride solforosa libera</i>           | 20 mg/l   |                          |
| <i>Estratto secco netto</i>                | 27.4 gr/l   |                          |
| <i>Gradazione alcolica</i>                 | 14.47%  |                          |
| <i>Ph</i>                                  | 3.59  |                          |
| <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](http://www.conticapponi.it)

