



Chianti Superiore

Chianti Superiore DOCG

2023

VARIETÀ

Varietà tradizionali del Chianti con forte predominanza di Sangiovese.

DESCRIZIONE

L'inverno è stato mite, con temperature leggermente superiori rispetto alle medie stagionali.

I primi giorni di aprile sono stati caratterizzati da episodi di ritorno di freddo con alcuni danni al germogliamento che hanno interessato solo marginalmente il Sangiovese.

I primi quattro mesi dell'anno sono stati leggermente meno piovosi delle medie del periodo. Nei mesi di maggio e giugno le precipitazioni sono state estremamente abbondanti, raggiungendo i duecento millimetri di pioggia cumulata e ventotto giorni di pioggia su sessanta. Superati i primi mesi estivi, provvidenzialmente, l'andamento climatico ha avuto un radicale cambiamento con ottima insolazione e temperature elevate.

Il mese di settembre è stato caratterizzato da temperature sopra la media e da abbondante ventilazione da nord con assenza quasi totale di piogge.

Vino equilibrato di colore rosso rubino giovane. Caratterizzato da sentori freschi e fruttati. In bocca si distingue per la morbida struttura ben bilanciata da una buona acidità. Finale ricco e persistente.

Perfetto in abbinamento a piatti a base di carni bianche, salumi e formaggi.

NOTE TECNICHE



Fermentazione: a temperatura controllata (20-30°) in tini in acciaio, con lieviti selezionati.

Affinamento: in tini in acciaio con successivo breve passaggio in legno.



Alcol: 13,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l