



“Roccialta” Chianti Classico

Vitigno:	Canaiolo, Sangiovese
Denominazione:	Chianti Classico DOCG
Colore:	Rosso
Tipologia:	Fermo
Regione:	Italia/Toscana
Terreno:	medio impasto
Vendemmia:	metà settembre

Vinificazione:

dopo una soffice pigiatura, il mosto viene sottoposto alla fermentazione alcolica con macerazione in serbatoi di acciaio inox a una temperatura controllata tra i 26-28°C, con movimenti ripetuti per favorire l'estrazione di tannini e colore. Dopo 10-15 giorni si procede con la svinatura ed il vino viene spostato in grandi botti di legno da 30/60 hl, dove rimane 6-8 mesi ad affinare. Prima di venire imbottigliato e di trascorrere almeno altri 6 mesi in bottiglia, il vino passa un ulteriore periodo di maturazione in botti di acciaio inox.

Tasting note:

nel calice il vino è rosso rubino vivace, con un intenso e persistente profumo fruttato e tostato. Sono evidenti le note di liquirizia, pepe e ciliegia. Percepibile anche il sentore vanigliato del legno, seppure meno marcato della riserva. Il sapore è asciutto ed equilibrato, con tannini importanti ma mai eccessivi.

Potenziale di invecchiamento:

medio-alto. Vino già pronto da bere, ma che può regalare grandi sorprese dopo diversi anni di maturazione in cantina.