

VILLA LA PAGLIAIA

CHIANTI CLASSICO DOCG

2016

CARATTERISTICHE ANNATA

L'inverno è stato abbastanza mite e piovoso. I primi giorni di Aprile, decisamente caldi, hanno provocato un germogliamento anticipato di almeno 10 giorni; dopo un maggio regolare, i mesi estivi sono stati molto caldi, con temperature sopra la media stagionale, intervallati da piogge che hanno contribuito a mantenere un ottimo equilibrio vegetativo evitando stress idrici. La maturazione delle uve è risultata ottimale così come la qualità media dei vini ottenuti.

UBICAZIONE VIGNETI

Località La Pagliaia (Castelnuovo Berardenga, Siena)

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareo-marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Albarese e del Galestro e risposanti su rocce. Piccole estensioni anche su terreni alluvionali ricchi di sabbia e limo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

UVAGGIO

Sangiovese 95%, Merlot 5%

VENDEMMIA

Merlot seconda settimana di Settembre / Sangiovese prima settimana di Ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione per 8-10 giorni a una temperatura di 28-30°C. Fermentazione malolattica in vasche inox. Maturazione in botti di rovere di Slavonia per 10-12 mesi. Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 °C
ALCOL	13% Vol
POSSIBILITA' INVECCHIAMENTO	5-6- anni
ACIDITA' TOTALE	5,5 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	inf 0,7 g/l

Colore rosso rubino brillante. Sentori di ciliegia, lampone e viola mammola. Il gusto è secco, con delicati tannini e una fresca acidità. Si accompagna preferibilmente a salumi toscani, ribollita, trippa alla fiorentina.

