

VILLA LA PAGLIAIA

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

2014

CARATTERISTICHE ANNATA

Una delle annate con andamento climatico più peculiare del decennio: -inverno decisamente caldo e piovoso e temperature nella media in primavera, con piogge non eccessive; i mesi di luglio e agosto sono invece stati un po' più freschi del solito con frequenti rovesci pomeridiani, mentre il mese di ottobre, con giornate ventilate e temperature gradevoli, ha consentito un regolare svolgimento della vendemmia.

UBICAZIONE VIGNETI

Località 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'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

UVAGGIO

Sangiovese 100%

VENDEMMIA

Terza settimana di settembre /prima settimana di ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione a contatto con le bucce per 18-20 giorni ad una temperatura di 28-30° C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox. La massa matura in botti di rovere di Slavonia per 24 mesi. Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

ALCOL

13% Vol

POSSIBILITA' INVECCHIAMENTO

10 anni

ACIDITA' TOTALE

5,5 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO

inf 0,5 g/l

Colore rosso rubino profondo. Il profumo è intenso e persistente con tipici sentori di viola mammola e frutti di bosco. È un vino corposo, austero, con tannini succosi e una fresca acidità. Complessità aromatica che viene da un legno ben dosato. Si abbina a carni alla griglia, piccione arrosto e tagliata di manzo.

