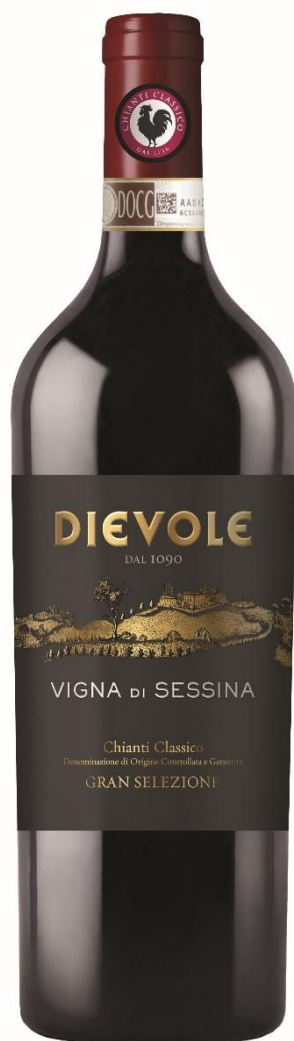


DIEVOLE

DAL 1090

VIGNA DI SESSINA CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE 2016

Vigna di Sessina nasce dalla migliore selezione delle uve dell'omonimo vigneto all'interno della proprietà di Dievole. Il suolo, ricco di scheletro, ha origine da un'arenaria conosciuta come "Macigno", che dona al vino eleganza e freschezza uniche.



NOTE GENERALI

Varietà: 100% Sangiovese

Invecchiamento: 17 mesi

Grado alcolico: 14% Vol.

Acidità totale: 5,5 g/l

Temperatura di servizio consigliata: 18°C

NOTE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino intenso con riflessi granati, profumo di frutta rossa matura unita a note di viola mammola appassita e spezie.

Vino di grande freschezza, con profondità e ricchezza sensoriale. Finale persistente ed equilibrato

ASPETTO AGRONOMICO

Altitudine: 420 m s.l.m.

Esposizione: sud, sud-ovest

Composizione del terreno: suolo ricco di scheletro che si origina da un'arenaria conosciuta come "Macigno"

Sistema di allevamento: cordone speronato in conversione a Guyot

Densità d'impianto: 6250 piante/ettaro

Età delle viti: 16 anni

Resa per ettaro: 75 q.li

Produzione media per pianta: 1,2 kg

Epoca vendemmia: inizio ottobre

ASPETTO ENOLOGICO

Fermentazione: 14-15 giorni in tini di cemento grezzo da 75Hl ad una temperatura massima di 26°C.

Invecchiamento: in botti di rovere francese non tostate da 41Hl per circa 17 mesi.

Affinamento: in bottiglia per almeno 12 mesi.