

DIEVOLE

DAL 1090



Località Dievole 6, 53019 Castelnuovo Berardenga
www.dievole.com

CATIGNANO

CHIANTI CLASSICO DOCG



2021

Catignano è un altopiano nella parte più a sud del territorio di Dievole. Qui il suolo ha una spiccata componente calcarea, con presenza di Alberese. Ci troviamo sulla Formazione del Monte Morello, risalente a circa 60.000.000 di anni fa. L'esposizione è ovest, sud-est, con molto sole durante il giorno ma anche temperature piuttosto rigide la notte, con un'escursione termica che favorisce lo sviluppo aromatico delle uve.

NOTE GENERALI

Varietà: 100% Sangiovese

Invecchiamento: 13 mesi

Grado alcolico: 14%

Acidità totale: 5,7 g/l

Temperatura di servizio consigliata: 18°C

ASPETTO AGRONOMICO

Altitudine: 370 m s.l.m.

Composizione del terreno: suoli calcarei con abbondante scheletro, prevalentemente Alberese

Sistema di allevamento: Guyot

Esposizione: ovest - sud/est

Età delle viti: in media 10 anni

Epoca vendemmia: a partire dalla fine settembre

ASPETTO ENOLOGICO

Fermentazione: per 14-15 giorni in tini di cemento grezzo da 75Hl ad una temperatura massima di 28°C.

Invecchiamento: in botti di rovere francese non tostate da 41Hl per circa 13 mesi.

Affinamento: in bottiglia per almeno 3 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Naso caratterizzato da frutti rossi, il profumo si apre su ricordi di mora e di ribes, per poi andare a percepire una complessità terziaria fatta di tabacco, cuoio, grafite e liquirizia. Caldo e succoso all'assaggio dove si ritrovano le note di frutta rossa matura.