

DIEVOLE

DAL 1090



CHIANTI CLASSICO DOCG



2022

Dievole Chianti Classico DOCG è il vino bandiera dell'azienda al quale spetta il ruolo di primo ambasciatore. A partire dall'annata 2017 è certificato biologico.

NOTE GENERALI

Varietà: 90% Sangiovese, 7% Canaiolo, 3% Colorino

Invecchiamento: 13 mesi

Grado alcolico: 14% Vol

Acidità totale: 5,7 g/l

Temperatura di servizio consigliata: 18° C

ASPETTO AGRONOMICO

Altitudine: 300-420 m s.l.m.

Composizione del terreno: suoli in parte arenacei e in parte limoso-argillosi con scheletro e presenza di calcari e marne

Sistema di allevamento: cordone speronato in conversione a Guyot Densità d'impianto: 5000 piante/ettaro

Età delle viti: 18 anni

Epoca vendemmia: 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

Rosso rubino luminoso alla vista. Al naso offre generosi sentori di frutti rossi, dove si percepiscono intense note di marasca e mammola. Con la maturità si aggiungono delicate tonalità speziate e balsamiche. Ben strutturato e appagante al palato, chiude su persistenti sentori minerali.