

DIEVOLE

DAL 1090



VINO BIOLOGICO

PETRIGNANO CHIANTI CLASSICO

2019

Il Chianti Classico Docg Petignano nasce dalla volontà di valorizzare le caratteristiche identitarie di vigneti particolarmente vocati, portando ad espressioni sempre diverse di Sangiovese. Petignano, come si intuisce già dal nome, è un'area dai suoli con alta pietrosità e fortemente minerali, dove si trovano affioramenti di rocce calcaree tipiche della Formazione Geologica del Monte Morello.



NOTE GENERALI

Varietà: 100% Sangiovese

Invecchiamento: 13 mesi

Grado alcolico: 14% Vol.

Acidità totale: 5,7 g/l

Temperatura di servizio consigliata: 18° C

ASPETTO AGRONOMICO

Altitudine: 335 m s.l.m.

Composizione del terreno: suoli calcarei con abbondante scheletro

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d' impianto: 5000 piante/ettaro

Età delle viti: 8 anni

Epoca vendemmia: a partire dalla a fine settembre

NOTE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino intenso alla vista. Esprime un bouquet fruttato nel quale sono evidenti i sentori di frutta matura, ciliegia e mora. Al palato è succoso, pieno, ricco, conferma le note di mora e di frutta matura, finale caldo e vellutato dal tannino fine e levigato.

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.