

DIEVOLE

DAL 1090



NOVECENTO CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA



2021

Novecento Chianti Classico Riserva nasce per celebrare i 900 anni di storia di Dievole. Una storia iniziata nel 1090 quando, secondo le testimonianze riportate nel contratto conservato nell'archivio di Stato di Siena, vennero pagati "due capponi, tre pani e sei denari lucchesi di buon argento" per l'affitto annuale di una vigna nella valle divina, a Dievole, appunto.

NOTE GENERALI

Varietà: 95% Sangiovese, 3% Canaiolo e 2% Colorino

Invecchiamento: 18 mesi

Grado alcolico: 14,5% vol

ASPETTO AGRONOMICO

Altitudine: 300 – 420 m s.l.m.

Esposizione: sud, sud-ovest

Composizione del terreno: suoli limosi-argillosi, con pietrosità alta, con presenza di calcari e marne

Sistema di allevamento: Guyot

Epoca vendemmia: inizio ottobre

ASPETTO ENOLOGICO

Fermentazione: 14-15 giorni in tini di cemento grezzo da 75 hl ad una temperatura massima fra i 26° e 28°C

Invecchiamento: in botte di rovere francese non tostate da 41 hl per almeno 18 mesi

Affinamento: in bottiglia per almeno 6 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino il colore al calice, profondo ed intenso. Il naso si apre su intensi e maturi toni fruttati, di prugna e frutti di bosco in particolare, per poi proseguire con ricordi di tabacco, terra bagnata e gesso. L'assaggio è pieno e vivace, imponente ma ben lavorato nella trama tannica, persistente e sapido in chiusura.