

# DIEVOLE

DAL 1090

## TOCCA STELLE CHIANTI CLASSICO DOCG 2016

Tocca Stelle Chianti Classico nasce dalla volontà di produrre un vino di qualità valorizzando un vigneto impiantato circa 40 anni fa. Un classico toscano con un'identità inimitabile, legato fortemente alla tradizione del territorio. Si distingue per uno straordinario valore sensoriale, ricco di aromi e sapori unici.



### NOTE GENERALI

**Varietà:** 85% Sangiovese, 10% Canaiolo, 5% Colorino  
**Invecchiamento:** 12 mesi  
**Grado alcolico:** 14% Vol.  
**Acidità:** 5,8 g/l  
**Temperatura di Servizio:** 18° C

### NOTE ORGANOLETTICHE

**Vista:** rosso rubino intenso.

**Olfatto:** intenso, con note spiccate di frutti rossi maturi come amarena e ciliegia, arricchito da note floreali di viola mammola.

**Gusto:** fresco con sentori minerali. Tannino maturo, presente e persistente. Predominano i frutti rossi come amarena e ciliegia. Il finale è molto piacevole e lungo. Di ottima beva.

### ASPETTO AGRONOMICO

**Altitudine:** 360 m s.l.m.  
**Esposizione:** sud, sud-est  
**Composizione del terreno:** suoli limoso-argillosi, con pietrosità alta e presenza di calcari e marne  
**Sistema di allevamento:** cordone speronato in conversione a Guyot  
**Densità d' impianto:** variabile  
**Età delle viti:** 40 anni  
**Resa per ettaro:** 30 q.li  
**Produzione media per pianta:** 1 kg  
**Epoca vendemmia:** inizio ottobre

### ASPETTO ENOLOGICO

**Fermentazione:** in tini di cemento grezzo da 75Hl per 14-15 giorni a temperatura controllata di 26-28°C. Vengono utilizzati lieviti indigeni.

**Invecchiamento:** in botti grandi di rovere francese *Allier* non tostato da 41/43 Hl per un periodo di circa 12 mesi.

**Affinamento:** 3 mesi in bottiglia.