

DIEVOLE

DAL 1090



TOCCA STELLE CHIANTI CLASSICO DOCG



2020

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: 5,8g/l

Temperatura di servizio: 18°C

ASPETTO AGRONOMICO

Altitudine: 360 m s.l.m.

Esposizione: sud, sud-est

Composizione del terreno: suoli limosi-argillosi, con pietrosità alta, con 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 tostate da 41/43 Hl per un periodo di circa 12 mesi.

Affinamento: 3 mesi in bottiglia.

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 e 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.