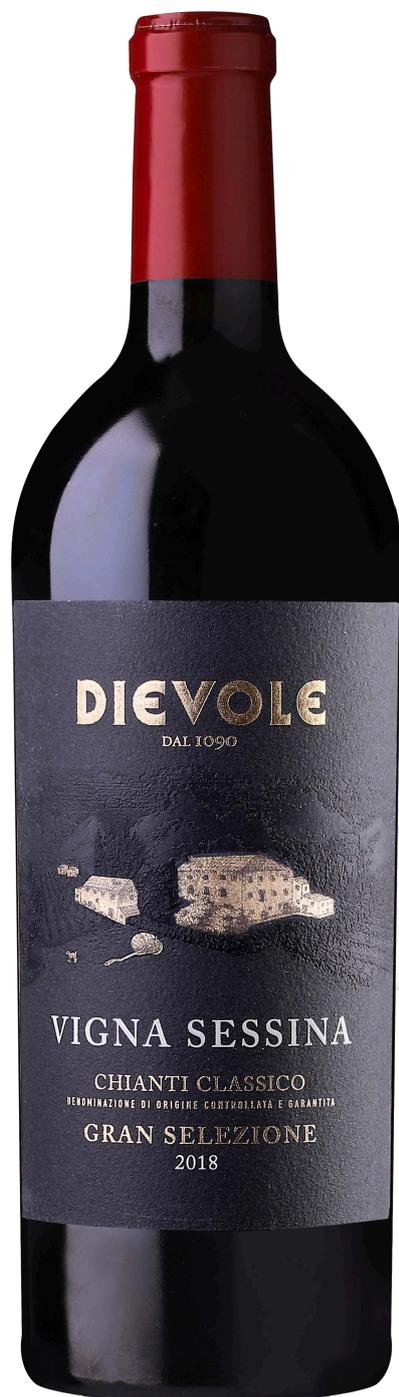


DIEVOLE

DAL 1090



VIGNA SESSINA

CHIANTI CLASSICO
DOCG
GRAN SELEZIONE



2018

Vigna Sessina è un cru che nasce dalla selezione delle migliori uve dell'omonimo vigneto, Sessina, caratterizzato da un'altitudine più elevata rispetto ad altri vigneti nella proprietà e un suolo conosciuto come Macigno del Chianti. Il vino presenta un vigore, una freschezza e un frutto scuro che sono i suoi tratti distintivi e che lo rendono testimone di questo territorio.

NOTE GENERALI

Varietà: 100% Sangiovese

Invecchiamento: 30 mesi

Grado alcolico: 14% vol

ASPETTO AGRONOMICO

Altitudine: 420 m s.l.m.

Esposizione: sud, sud-ovest

Composizione del terreno: suolo ricco di scheletro che si origina da un'arenaria conosciuta come "Macigno del Chianti"

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 6250 piante/ettaro

Epoca vendemmia: inizio ottobre

ASPETTO ENOLOGICO

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

Invecchiamento: in botte di rovere francese non tostate da 41 hl per almeno 24 mesi

Affinamento: in bottiglia per almeno 6 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino intenso con riflessi granati, profumo di frutta rossa matura unita a note di viola mammola appassita e spezie. Vino di grande freschezza, con profondità e ricchezza sensoriale. Finale persistente ed equilibrato.