

Vallepiciola

Chianti Classico 2017

Italia > Toscana > Chianti Classico

Secco, Rosso, Vino fermo

100% Sangiovese

Colore rosso rubino brillante, note di ciliegia matura. Tannini morbidi e vellutati con una buona persistenza retrofattiva.

About us

Vallepiciola si trova a Pievasciata, Castelnuovo Berardenga. L'azienda si estende per 265 ettari, di cui 105 vitati, e comprende il tradizionale Sangiovese oltre ai vitigni internazionali, tra cui spicca un inconsueto Pinot Nero. I vigneti, distribuiti sulle colline a sinistra del fiume Arbia, sono selezionati con attenzione secondo la composizione dei suoli. La moderna cantina è caratterizzata dal processo per caduta naturale delle uve, ed è costituita da due piani interrati destinati alla produzione, e uno fuori terra in cui sono svolte funzioni amministrative, commerciali e di accoglienza.

Vinification

Fermentazione alcolica in piccoli tini d'acciaio a temperatura controllata, macerazione in acciaio per circa 10 giorni, fermentazione malolattica in botti di rovere francese.

Gambero Rosso	3 bicchieri
Luca Maroni	93 pts
Falstaff Wine Guide	92 pts
James Suckling	92 pts

Alcohol:	14,00 %
Sugar:	5,40 g/l
Acidity:	1,80 g/l
pH:	3,64
Quality:	Annata / Vini DOCG

