

VILLA LA PAGLIAIA

CHIANTI CLASSICO DOCG

2017

CARATTERISTICHE ANNATA

L'inverno è stato abbastanza mite e asciutto. A fine Marzo le viti hanno germogliato con un anticipo di almeno 20 giorni. Ad Aprile inoltrato due notti gelide hanno rallentato lo sviluppo senza fortunatamente recare danno ai germogli. La siccità estiva ha ridotto notevolmente le rese mentre la qualità è risultata buona grazie anche alcune tecniche colturali volte a tenere ombreggiati i grappoli.

UBICAZIONE VIGNETI

Località La Pagliaia (Castelnuovo Berardenga, Siena)

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareo-marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Albarese e del Galestro e risposanti su rocce. Piccole estensioni anche su terreni alluvionali ricchi di sabbia e limo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

UVAGGIO

Sangiovese 95%, Merlot 5%

VENDEMMIA

Merlot seconda settimana di Settembre / Sangiovese prima settimana di Ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione per 8-10 giorni a una temperatura di 28-30°C. Fermentazione malolattica in vasche inox. Maturazione in botti di rovere di Slavonia per 10-12 mesi. Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

ALCOL

13% Vol

POSSIBILITA' INVECCHIAMENTO

5-6- anni

ACIDITA' TOTALE

6 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO

1 g/l

Colore rosso rubino brillante. Sentori di ciliegia, lampone e viola mammola. Il gusto è secco, con delicati tannini e una fresca acidità. Si accompagna preferibilmente a salumi toscani, ribollita, trippa alla fiorentina.

