



V23116075

Chianti Classico DOCG Gallo Nero - cl 75

Il Chianti è un vino di prestigio ed è uno dei principali simboli della grande tradizione enologica d'Italia. Prende il nome della terra da cui nasce, nel rispetto di norme severe che ne tutelano e garantiscono la qualità. Con il marchio Acino d'Oro, Bottega offre un prodotto di nicchia creato per soddisfare anche i palati più esigenti.

Area di Produzione: Colline del Chianti (Toscana)

Vitigno: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Piante per Ettaro: 4000

Sistema di Allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Prima decade di Ottobre

Resa per Ettaro: 80 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

- > La zona del Chianti Classico si estende tra le province di Firenze e Siena.
- > I vigneti posti in collina, godono di maggiore ventilazione e questo riduce le malattie e il rischio di un'eccessiva maturazione con conseguente accentuato sentore di frutta cotta. L'altitudine conferisce eleganza e valori di acidità maggiori.
- > Il suolo è poco profondo, con una struttura che presenta scisti argillosi, sabbia e ciottolami.
- > Il clima è di tipo continentale ma mitigato dalla prossimità del mare. Gli inverni non sono molto rigidi, mentre le estati possono essere calde, siccitose, ma con notevoli escursioni di temperatura fra il giorno e la notte.

Processo Produttivo

- > Dopo la raccolta manuale delle uve, si procede alla diraspatura-pigiatura e si inizia la fermentazione alcolica con l'utilizzo di lieviti selezionati.
- > Il processo di fermentazione/macerazione si compie in vasche d'acciaio, per 18-20 giorni, a temperatura controllata per preservare gli aromi.
- > Seguono i rimontaggi giornalieri, consistenti nel bagnare il cappello di vinacce che a causa della CO₂ sale in cima alla vasca. Questa pratica permette una migliore e maggiore estrazione dei composti presenti nelle bucce, un'aerazione del mosto che favorisce la moltiplicazione dei lieviti e una diminuzione della temperatura dello stesso mosto in fermentazione.
- > Al termine si procede alla separazione delle bucce dal vino e alla fermentazione malolattica. Il vino diventa così più morbido e gli aromi più complessi e "maturi".
- > Il vino viene poi stabilizzato naturalmente e sottoposto ad un processo di affinamento in legno. Dal momento che il legno è un





materiale poroso e consente il passaggio dell'ossigeno, si ha una «ossidazione controllata» che, ammorbidendo i tannini, conferisce al vino un carattere più rotondo e morbido. Si verificano inoltre reazioni di stabilizzazione del colore e un arricchimento del bouquet. Il periodo di affinamento in barriques può variare da 3 a 6 mesi, a seconda delle esigenze e dell'annata. Il Chianti Classico DOCG Bottega, così come prevede il disciplinare, viene venduto non prima del 1° ottobre dell'anno successivo alla vendemmia.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Rosso rubino intenso con sfumature granata.

Olfatto: Caratteristico, intenso e persistente. Richiama sentori floreali, in particolare viola e mammola, fruttati (frutti di bosco su tutti) e speziati (noce moscata in primis).

Gusto: Asciutto, sapido, pieno, armonico ed elegante, caratterizzato da una leggera tannicità che si ammorbidisce nel tempo.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 13,5%

Zuccheri, g/l: <2

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 16-18 °C

Abbinamenti: Perfetto per accompagnare gli arrosti, il pollame, la lepre, le carni rosse alla griglia e i formaggi stagionati.

Da consumare preferibilmente: Entro 3 anni.



Bicchiere Consigliato: Ballon.

Premi

16/20 Points - Selection 3 sterne -
Selection magazine - Germany (2005) VTG
2002

Commended Award - International Wine &
Spirit Competition - UK (2004) VTG 2000

