



PROPRIETÀ GATTESCHI

- PODERE CIONA -
GAIOLE IN CHIANTI

VINO	Chianti Classico DOCG Annata
VENDEMMIA	2017
ALCOOL	13,28%
ACIDITÀ TOTALE	6,06 g/L
VITIGNI	88% Sangiovese, 10% Merlot, 2% Alicante Bouschet
TERRENO	Un misto di macigno, arenarie quarzose e marne
ALTITUDINE	490/625 metri
ALLEVAMENTO	Doppio cordone speronato e Guyot
DENSITÀ	ca. 5.000 ceppi ha
ETÀ DELLE VITI	17 e 7 anni {Sangiovese}, 18 anni {Merlot}
RESA MEDIA	Per ceppo: 1,3 kg {Sangiovese}, 1,1 kg {Merlot}, 1,5 kg {Alicante}
PRODUZIONE	4.200 bottiglie
IMBOTTIGLIATO	13 maggio 2020
ENOLOGO	Dott. Stefano Chioccioli
AGRONOMO	Dott. Marco Pierucci
DIREZIONE CANTINA	Franco e Lorenzo Gatteschi
VINIFICAZIONE	7/10 giorni di fermentazione alcolica a temperatura controllata in tini di acciaio da 30 hl. Lunga macerazione, a fermentazione finita, delle vinacce (circa 25-30 giorni). Malolattica in tini di acciaio da 30 hl.
MATURAZIONE	70% per 18 mesi in botti da 20 hl e 30 hl e 30% in tonneau da 500 lt, un misto di rovere Francese - Allier, Nievre, Tronçais & Vosges -, tutti di 2° passaggio. Affinamento di almeno 12 mesi in bottiglia.
CARATTERISTICHE	Colore: rosso rubino chiaro Profumo: elegante fragranza di frutti rossi e spezie Gusto: equilibrato, fresco, ben strutturato
TEMP. DI SERVIZIO	16-18° C 61-65° F; stappare almeno un'ora prima di servire
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Pasta, carni bianche e rosse, formaggi freschi e stagionati

