



CASTELLO DEL TREBBIO



CHIANTI SUPERIORE

Denominazione e nome: Chianti Superiore DCG

Vitigni: Sangiovese 85%, Canaiolo + Colorino + Cilieggiolo 15%.

Estensione vigneti e bottiglie prodotte: circa 45 ettari, 250.000 bottiglie.

Tipologia di suolo: matrice argillosa, ricco di scheletro, prevalentemente costituito da Galestro.

Anno di impianto: 1998/2003.

Densità: 5500 ceppi per ettaro.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Produzione: 1,5 kg di uva per ceppo.

Vendemmia: meccanica, in modo da assicurare una raccolta tempestiva al momento della maturazione ottimale.

Vinificazione: alla diraspatura segue la pigiatura con leggera rottura dell'acino. Il mosto viene poi raffreddato a 10°-12°C per 1 o 2 giorni, in vasche di acciaio. Segue la fermentazione alcolica con lieviti naturali. La macerazione dura 15 giorni. Dopo la svinatura avviene la fermentazione malolattica, senza uso di attivanti.

Affinamento: in botti di rovere di Slavonia da 20 Hl per circa 6 mesi, seguiti da ulteriori 6 mesi in acciaio.

Capacità di invecchiamento: si esprime al meglio se consumato entro 5 anni dalla vendemmia.

Note degustative: presenta aromi netti ed accattivanti di piccoli frutti rossi. Note floreali con accenni speziati. Al palato è avvolgente con tannini ben integrati ma presenti. Ha discreta struttura ed una buona freschezza nel finale.

Abbinamenti consigliati: ottimo in abbinamento con antipasti quali salumi e crostini toscani. Primi piatti al ragù e secondi di carne alla brace.

Temperatura di servizio: 16°C in estate, 18°C in inverno.

Appellation and name of the wine: Chianti Superiore DCG

Grape varieties: Sangiovese 85%, Canaiolo + Colorino + Cilieggiolo 15%.

Extention and n° of bottles: About 45 hectares, 250.000 bottles.

Type of soil: medium loam, clay with rocks and marl matrix.

Year of planting: 1998/2003.

Density: 5500 stocks per hectare.

Pruning system: low spur pruned cordon.

Yield: 1,5 kg of grapes per stock.

Harvest: by machine, to assure a prompt harvest at the perfect ripening.

Vinification: pressing: after de-stemming the berries are softly pressed. The moist is then chilled at 10°-12°C for 1 or 2 days, in stainless steel tanks. The alcoholic fermentation starts with natural yeasts and the maceration lasts 15 days. Malolactic fermentation takes place without inoculation.

Aging and refining: the wine ages in 20 Hl Slavonian oak barrels for 6 months, then further 6 months inside stainless steel tanks.

Aging potential: at its best within 5 years from harvest.

Tasting notes: deep ruby red with ruby reflexes, it shows appealing aromas of small red berries with hints of spices and flowers. It has a medium body and a very good balance with velvety tannins and a pleasant acidity. The finish shows a good freshness.

Recommended pairings: it matches well with Tuscan crostini, Tuscan cold cuts, main courses with meat sauce and roasted meat.

Serving temperature: 16°C during summer; 18°C during winter.