



LA DOCCIA  
DI VINCI

## CHIANTI

TOSCANA

CHIANTI

**ZONA DI PRODUZIONE:** VINCI, FIRENZE.

**GIACITURA:** COLLINARE

**VIGNA:** "DEI POZZI"

**ESTENSIONE:** 15000 MQ

**TESSITURA SUOLO:** LIMO ARGILLA

**ALTITUDINE:** CIRCA 100 MSLM

**ESPOSIZIONE:** NORD-EST

### VITICOLTURA

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** CAPOVOLTO TOSCANO

**INTERFILA:** LAVORATO MECCANICAMENTE

**PRATICHE DI CONCIMAZIONE E TRATTAMENTI:**

CONCIMAZIONE ORGANICA E TRATTAMENTI CONFORMI AL DISCIPLINARE AGRIQUALITÀ DI AGRICOLTURA INTEGRATA.

**VITIGNO:** SANGIOVESE

**ETÀ VIGNETO:** 35 ANNI

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 2552CEPPI/HA

**SESTO D'IMPIANTO:** 1.40M X 2.80M

**PRODUZIONE PER CEPPO:** 4KG

**RESA QETTARO:** 10208 KG UVA

**VENDEMMIA:** MANUALE 2° DECADE DI SETTEMBRE

**ANNATA:** LA 2011 È STATA UN'ANNATA CARATTERIZZATA DA UNA MITE PRIMAVERA ANTICIPATA CHE HA ACCELERATO LE FASI FENOLOGICHE DELLA VITE E DA UN SERIA SICCITÀ ESTIVA CHE HA STRESSATO NON POCO LE PIANTE. DA UN LATO SI AVEVA QUINDI UNA MATURAZIONE PRECOCE, DALL'ALTRO UN DIMEZZAMENTO DELLE RESE, UN'IMPENNATA DEL RAPPORTI LIQUIDO - ZUCCHERI E LIQUIDO - BUCCE IN FAVORE DI QUEST'ULTIMI. QUINDI I VINI 2011 SI SONO RIVELATI ESSERE MOLTO ALCOLICI, MOLTO TANNICI E MOLTO STRUTTURATI. UN PAZIENTE E LUNGO AFFINAMENTO E' STATO NECESSARIO PER FAR RAGGIUNGERE AI VINI UN EQUILIBRO CHE NE VALORIZZASSE LE QUALITÀ ORGANOLETTICHE.

## **ENOLOGIA:**

**VINIFICAZIONE:** IN VASI VINARI DI CEMENTO

**MACERAZIONE:** SU BUCCE 8 GIORNI A CIRCA 28°C CON FREQUENTI RIMONTAGGI, FOLLATURE, DELESTAGE

**PERMANENZA SULLE BUCCE:** 3 GIORNI

**RESA UVA/VINO:** 60%

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** SI

**AFFINAMENTO:** 20 MESI IN INOX, 6 MESI IN BOTTIGLIA A TEMPERATURA CONTROLLATA.

**CHIARIFICA:** NO

**FILTRAZIONE:** SI 1 MICRON

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 720

## **PARAMETRI CHIMICI:**

**ALCOOL:** 14.75 %

**ACIDITÀ TOTALE:** 5.70 G/L ACIDO TARTARICO

**ESTRATTO NETTO:** 32.3 G/L

**PH:** 3.50

## **DEGUSTAZIONE:**

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C

**BICCHIERE:** AMPIO A TULIPANO

## **CARATTERISTICHE SENSORIALI:**

**COLORE:** ROSSO RUBINO INTENSO, TENDENTE AL PORPORA

**ODORE:** FRUTTATO FRESCO, FRUTTI DI BOSCO, MIRTILLO, MORA E CON LA NOTA VEGETALE DEL RIBES E DEL SOTTOBOSCO, SENTORI FLOREALI DI OLIVAGNO

**IN BOCCA:** MORBIDO, EQUILIBRATO.

**ABBINAMENTI:** AFFETTATI DI VARIO GENERE, FORMAGGI OVINI E VACCINI FRESCHI O MEDIAMENTE STAGIONATI. PRIMI A BASE DI CARNE, TARTUFO, VERDURE. SI SPOSA BENE CON CARNI LESSE, ARROSTI ED ARROSTI DI MINUTA SELVAGGINA.

**OCCASIONE E PIETANZA CONSIGLIATA:** IL CHIANTI È UN VINO CHE UNISCE. LA FESTA DEL PRIMO MAGGIO È L'OCCASIONE PER STAPPARLO ABBINATO AL TIPICO ANTIPASTO TOSCANO PRIMAVERILE SPALLA BACCELLI E PECORINO, ACCOMPAGNATO DA UN BELLA RIBOLLITA.