



LA DOCCIA
DI VINCI

CHIANTI

TOSCANA

CHIANTI 2015

ENOLOGO: DANIELE SACCOCCIO

ZONA DI PRODUZIONE: VINCI, FIRENZE.

GIACITURA: COLLINARE

VIGNA: "SOPRA CASA "

ESTENSIONE: 20000 MQ

TESSITURA SUOLO: 43% ARGILLA 35% LIMO 22% SABBIA

ALTITUDINE: CIRCA 80 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: 17 ANNI

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4115CEPPI/HA

SESTO D'IMPIANTO: 0.90M X 2.70M

VENDEMMIA: MANUALE 2° DECADE DI SETTEMBRE

ANNATA: LA 2015 È STATA UN'ANNATA PARTICOLARMENTE CALDA E SICCIOSA. DOPO UN INVERNO MITE ED UNA PRIMAVERA PRECOCE CHE HA ANTICIPATO DI ALMENO 20 GIORNI LA RIPRESA VEGETATIVA, LA VITE HA DA SUBITO DOVUTO FARE I CONTI CON UNA PROLUNGATA SCARSITA' DI PRECIPITAZIONI. DI CONSEGUENZA, I VINI 2015 SONO STATI CARATTERIZZATI DA IMPORTANTI GRADI ALCOLICI E TANNINI POTENTI. L'ANNATA VERRÀ RICORDATA ANCHE PER LA POCA QUANTITÀ DI UVE PRODOTTE, QUINDI IL BASSO CARICO DI UVA A PIANTA. DURANTE LA DEVASTANTE BUFERA DEL 19 SETTEMBRE 2014, MOLTE GEMME FURONO ACCECATE DALLA VIOLENTA GRANDINE, SACRIFICANDO IN PARTENZA BUONA PARTE DEL RACCOLTO 2015. QUINDI POCO VINO, MA DI ALTISSIMA QUALITÀ



ENOLOGIA:

VINIFICAZIONE: IN VASI VINARI DI CEMENTO

MACERAZIONE: SU BUCCE 10 GIORNI A CIRCA 28°C CON FREQUENTI RIMONTAGGI, FOLLATURE, DELESTAGE

PERMANENZA SULLE BUCCE: 4 GIORNI

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: SI

AFFINAMENTO: 11 MESI IN INOX E 3 MESI IN BOTTIGLIA

FILTRAZIONE: SI 1 MICRON

BOTTIGLIE PRODOTTE: 800

PARAMETRI CHIMICI:

ALCOOL: 13.12 %

ACIDITÀ TOTALE: 5.290 G/L

ESTRATTO NETTO: 28.100 G/L

DEGUSTAZIONE:

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

BICCHIERE: AMPIO A TULIPANO

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

COLORE: ROSSO RUBINO INTENSO

ODORE: AROMA MINERALE E FRUTTATO, SI RIMANDA AL RIBES ED UVA SPINA, AL SOTTOBOSCO.

IN BOCCA: BUONA CONSISTENZA ED EQUILIBRIO, PERSISTENZA VINOSA

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.

