



LA DOCCIA
DI VINCI

CHIANTI

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

SANGIOVESE 2017

ENOLOGO: DANIELE SACCOCCIO

ZONA DI PRODUZIONE: VINCI, FIRENZE.

GIACITURA: COLLINARE

VIGNA: "DIETRO I' PECCHIAIO"

ESTENSIONE: 9000 M2 CIRCA

TESSITURA SUOLO: 40% ARGILLA 35% LIMO 25% SABBIA CIRCA

ALTITUDINE: CIRCA 55 MSLM

ESPOSIZIONE: 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: 10 ANNI

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4115 CEPPI/HA

SESTO D'IMPIANTO: 0.90 M X 2.70M

VENDEMMIA: MANUALE 3° DECADE DI SETTEMBRE

ANNATA: LA 2017 È STATA UN'ANNATA ESTREMA. NEI PRIMISSIMI DI APRILE, I NOSTRI VIGNETI HANNO SUBITO UNA BRUTTA GELATA TARDIVA: BEN TRE NOTTI CON TEMPERATURA SOTTO ZERO. QUESTO HA DI FATTO RIDOTTO LA PRODUZIONE DI OLTRE IL 50% RISPETTO ANNATE REGOLARI. L'ESTATE È STATA INVECE CARATTERIZZATA DA SICCIÀ ESTREMA, FONTE DI ULTERIORE STRESS PER LE VITI. PER VEDERE UN PO' DI ACQUA, ABBIAMO DOVUTO ATTENDERE QUALCHE TIMIDA PRECIPITAZIONE SETTEMBRINA, CHE HA AIUTATO L'UVA A MATURARE. I VINI SONO ESTREMI, POTENTI E DAI TANNINI POSSENTI.



ENOLOGIA:

UVAGGIO: 95% SANGIOVESE 5% MERLOT

TAGLIO: AGGIUNTO CIRCA IL 5% DI MERLOT DELLA VIGNA "DI MERLOT E DI SYRAH"

VINIFICAZIONE: IN VASI VINARI DI CEMENTO

MACERAZIONE: SU BUCCE 8 GIORNI CON FREQUENTI RIMONTAGGI, FOLLATURE, DELESTAGE

PERMANENZA SULLE BUCCE: 8 GG A FINE FERMENTAZIONE

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: SI

AFFINAMENTO: INOX 23 MESI, IMBOTTIGLIATO IL 28/11/19

CHIARIFICA: NO

FILTRAZIONE: SI

BOTTIGLIE PRODOTTE: 666

PARAMETRI CHIMICI:

ALCOOL: 14.%

ACIDITÀ TOTALE: 5.83 GR/LT

ESTRATTO SECCO: 31.3 GR/L

DEGUSTAZIONE:

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

BICCHIERE: AMPIO A TULIPANO

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

COLORE: ROSSO RUBINO INTENSO

ODORE: FRUTTA A BACCA ROSSA

IN BOCCA: GUSTO VINOSO E SCHIETTO

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 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.

