

Chianti Classico DOCG “Cosimo Bojola” vinificazione in anfora



Altezza vigneti: 400-500 m s.l.m.

Viti per ettaro: 5.500

Tipo di terreno: mediamente argillosi, ricchi di scheletro, con sabbie di galestro ed alberese

Esposizione vigneti: Sud-Ovest

Uvaggio: Sangiovese 100%

Produzione:

Uva per ettaro: 50 quintali

Resa in vino: 70%

Bottiglie per anno: 3.000

Caratteristiche & Abbinamenti

Vinificazione e Affinamento: la vendemmia è manuale, selezionando i grappoli giunti a maturità ideale e con sole bucce in ottimo stato.

La fermentazione avviene in anfore grezze di terracotta di Impruneta, fino all'esaurimento degli zuccheri, in 8-10 giorni. L'estrazione del colore e degli aromi avviene mediante follature manuali del cappello di bucce, che è immerso ripetutamente nel mosto/vino. Segue la fermentazione malolattica per rendere il vino più morbido al palato. Dopo 30 giorni le anfore sono colmate e sigillate, affinando il vino sulle bucce ed i lisati di lievito per 11 mesi, fino alla vendemmia successiva. Segue svinatura e pressatura delle vinacce. Il vino viene in breve imbottigliato, affinando 3 mesi prima dell'immissione al consumo.

Esame visivo: rosso Rubino

Esame olfattivo: intense note floreali e particolare definizione dei frutti di bosco a bacca rossa, poi mora, alloro, con finale balsamico.

Esame gustativo: piacevole beva per la buona acidità ed il moderato contenuto in tannini, accompagnati da una nota minerale esaltata dall'invecchiamento in anfora. Note di frutti di bosco rossi predominanti, con finale balsamico.

Servizio: servire a temperatura di 18-20°C, in calice a tulipano, avendo cura di stappare la bottiglia 1 ora prima del servizio.

Abbinamenti: primi con selvaggina, pesce, formaggi freschi e stagionati come il pecorino, cucina giapponese.