

DIEVOLE

DAL 1090

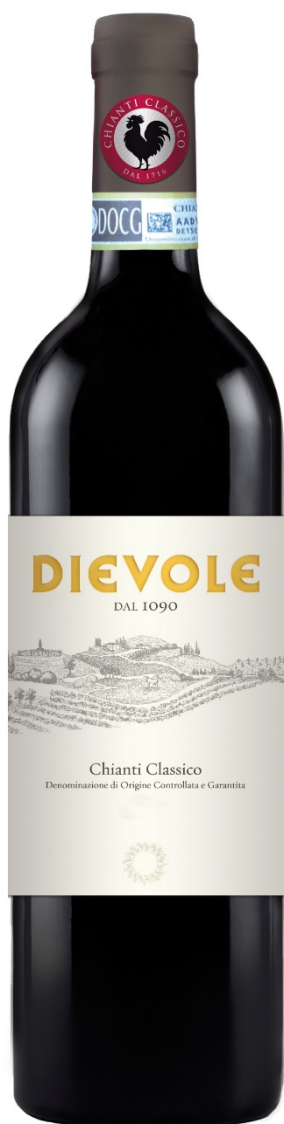


CHIANTI CLASSICO DOCG

2017

VINO BIOLÓGICO

Dievole Chianti Classico DOCG es el vino insignia de la bodega, que tiene el papel de primer embajador. A partir de la cosecha de 2017 está certificado como orgánico.



NOTAS GENERALES

Cepas: 90% Sangiovese, 7% Canaiolo, 3% Colorino

Envejecimiento: 13 meses

Grado alcohólico: 13,5% Vol.

Acidez total: 5,7 g/l

Temperatura de servicio recomendada: 18° C

ASPECTO AGRONÓMICO

Altitud: 300-420 m s.n.m.

Composición del terreno: suelos en parte arcillosos y en parte arcillosos-limosos con esqueleto y presencia de caliza y margas

Sistema de crianza: cordón en conversión a Guyot

Densidad de plantación: 5000 plantas/hectárea

Edad de las vides: 18 años

Rendimiento por hectárea: 75 q.li

Producción media por planta: 1,5 kg

Época vendimia: fin septiembre

NOTAS ORGANOLÉPTICAS

Vista: color rojo rubí intenso.

Olfato: muy floral, con toques de violetas y enriquecido con notas de frutas rojas maduras.

Gusto: la mineralidad está bien integrada y armonizada con un tanino maduro. Los aromas de los frutos rojos, como la cereza, se reflejan en el paladar. Vino con cuerpo, con un final agradable y persistente. Excelente para beber.

ASPECTO ENOLÓGICO

Fermentación: durante 14-15 días en cubas de cemento puro de 75 Hl a una temperatura máxima de 28°C.

Envejecimiento: en barricas de roble francés sin tostar de 41 Hl durante unos 13 meses.

Refinamiento: en botellas durante al menos 3 meses.