

DIEVOLE

DAL 1090

NOVECENTO

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

2016

El Novecento Chianti Classico Riserva fue hecho para celebrar 900 años de historia en Dievole. La historia comenzó en 1090, cuando, según el contrato conservado en el Archivo Estatal de Siena, "dos cabras, 3 panes y 6 monedas de plata de buena ley" se pagaron como renta anual de un viñedo en el "valle divino" de Dievole.



NOTAS

Cepas: 95% Sangiovese,
3% Canaiolo, 2% Colorino
Envejecimiento: 17 meses
Grado Alcohólico: 14 % Vol.
Acidez Total: 5.8 g/l
**Temperatura de servicio
recomendada:** 18° C

NOTAS ORGANOLÉPTICAS

Visión: rojo rubí intenso con reflejos granates
Aroma: intenso aroma de frutos rojos maduros y notas especiadas.
Gusto: vino con cuerpo y equilibrado, con taninos elegantes y agradables. Buena acidez y una marcada mineralidad. Largo y elegante final.

ASPECTO AGRONÓMICO

Altitud: 300-420 s.n.m.
Aspecto: sur, suroeste
Composición del suelo: suelos arcillosos limosos con marga, caliza y abundantes piedras
Sistema de crianza: cordón en conversión a Guyot
Densidad de plantación: 5000 plantas/hectárea
Edad de las vides: 18 años
Rendimiento por hectárea: 70 q.li
Producción media por viña: 1.4 kg
Época vendimia: principios de Octubre

ASPECTO ENOLÓGICO

Fermentación: 14-15 días en cubas de cemento sin refinar de 75 HL a una temperatura máxima de 26-28°C.
Envejecimiento: en barriles de roble francés sin tostar de 41 HL durante 17 meses
Refinamiento: en botellas durante al menos 6 meses.