

# Chianti Classico

2021 | 100% Sangiovese

## Vigna del Lago e Vigna del Canalone

**Anno D'Impianto:** 2002 (Lago), 1998 (Canalone)

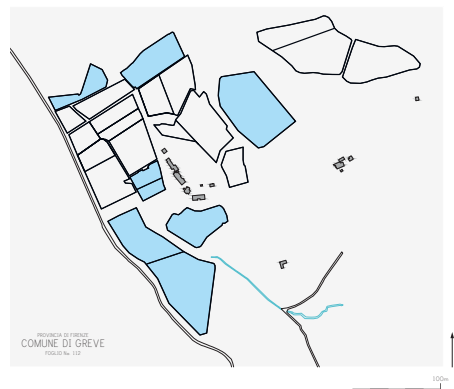
**Altitudine:** 480 m slm

**Suolo:** Pietraforte e Galestro

**Area Coltivata:** 4,9 ettari

**Sistema:** Cortina alta a 1,5 m dal suolo

**Viticoltura:** Un approccio a basso intervento, unito all'utilizzo mirato di fertilizzanti organici e naturali, all'assenza di insetticidi, a rese contenute e a una cura costante in ogni fase del processo produttivo – dalla potatura alla raccolta – valorizza l'identità di ogni parcella, nel rispetto dell'ambiente e della salute dei vigneti.



## Vinificazione

**Note:** Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione in acciaio.

**Affinamento:** 15 mesi in botti da 30 hl. Ulteriore affinamento in bottiglia per 8 mesi.

**Produzione:** 16.000 bottiglie, 100 Magnum

## Dati Tecnici

**Alcol:** 14%

**Zuccheri Residuo:** <1 gr/L

**Acidità Totale:** 6.25 g/L

**SO<sub>2</sub>:** 86 mg/L

## Profilo Annata

**Vendemmia:** L'annata è stata complessa a causa del clima variabile e di forti sbalzi termici, con un'estate calda e secca. La gestione della vigna si è rivelata cruciale per la qualità finale.

*"L'espressione aromatica dell'annata 2021 a Montefili privilegia la vivacità rispetto alla concentrazione, esaltando il profilo fruttato del Sangiovese e la sua alta bevibilità." - S. Gusmeri*

**Data:** Ultima settimana di settembre

**Degustazione:**

Note di ribes e susina si intrecciano alla croccantezza del melograno e della vivace scorza d'arancia, in armonia una speziatura delicata e non invasiva. Al palato, la beva è slanciata, sostenuta da una trama tannica ben presente ma sottile, che conferisce al vino eleganza ed equilibrio.

