



LA DOCCIA  
DI VINCI

## CHIANTI

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

SANGIOVESE 2018

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:** 11 ANNI

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 4115 CEPPI/HA

**SESTO D'IMPIANTO:** 0.90 M X 2.70M

**VENDEMMIA:** MANUALE 3° DECADE DI SETTEMBRE

**ANNATA:** LA 2018 È STATA UN'ANNATA ABBASTANZA EQUILIBRATA. DOPO UN INVERNO DISCRETAMENTE RIGIDO, CON TANTO DI NEVICATA TARDIVA IL 1 MARZO 2018, LA PRIMAVERA È STATA SUFFICIENTEMENTE PIOVOSA, ASSICURANDO ALLE PIANTE UNA BUONA RISERVA IDRICA. L'ESTATE È TRASCORSA SENZA PARTICOLARI PUNTE ESTREME DI CALORE, INTERVALLANDO SOLO A PROVVIDENZIALI TEMPORALI ESTIVI. LE VITI HANNO PLACIDAMENTE E GIOIOSAMENTE PRODOTTO BELLISSIMA UVA, PER LA GIOIA DEL VIGNAILOLO CHE DOPO ANNATE DIFFICILISSIME, HA NEL 2018 TRASCORSO UN'ANNATA VINICOLA SERENA.



## **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 7 GIORNI CON FREQUENTI RIMONTAGGI, FOLLATURE, DELESTAGE

**PERMANENZA SULLE BUCCE:** 10 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:** 14.5%

**ACIDITÀ TOTALE:** 5.27 GR/LT

**ESTRATTO SECCO:** 30.5 GR/L

## **DEGUSTAZIONE:**

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C

**BICCHIERE:** AMPIO A TULIPANO

## **CARATTERISTICHE SENSORIALI:**

**COLORE:** ROSSO RUBINO CARICO

**ODORE:** NETTO DI CONFETTURA E FRUTTI ROSSI AVVOLTI DA UNA MINERALITÀ CHE RICORDA LA SABBIA BAGNATA

**IN BOCCA:** CARATTERISTICO, ROTONDO ED EQUILIBRATO IN OGNI SUA COMPONENTE

**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.

