

# I S O D I



## CHIANTI CLASSICO I SODI “Annata”

- Ubicazione Azienda: Nord-Est di Siena nel Comune di Gaiole in Chianti , zona storica di produzione del Chianti Classico.
- Forma di allevamento: Guyot monolaterale e Cordone speronato monolaterale.
- Produzione per ceppo – Ettaro: Produzione di circa 1,5 –1,8 kg/ceppo; 65 –75 q.li uva/ha
- Età media vigneti 30 anni. L’azienda attualmente è in fase di rinnovamento vigneti valorizzando in primis il biotipo di Sangiovese aziendale per non perdere le peculiarità nel prodotto finito. La superficie vitata è per il 90% investita in Sangiovese. La rimanente parte è Canaiolo, altro vitigno storico del comprensorio.
- Altitudine ed esposizione: 400 metri s.l.m., esposto ad Est-Sud-Ovest.
- Terreno: marne argillose con elevata presenza di scheletro di galestro ed alberese.
- Ceppi per ettaro: 4.000 vecchi impianti, 5.300 nuovi impianti
- Vendemmia: fine Settembre/primi di Ottobre, in relazione all’andamento microclimatico e lo stato di maturazione delle uve.
- Vitigni: Sangiovese 93%, Canaiolo 7%
- Vinificazione: Macerazione lunga 18-21 giorni. Temperatura controllata 28°-30° C.
- Maturazione: 18 mesi, di cui 12-14 mesi in Botti di Rovere di media capacità e 2 mesi in Vasca. Affinamento in bottiglia di 6 mesi prima dell’immissione nel mercato.
- Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino, all’olfatto si apre con sentori di Viola e Mammola tipici del Sangiovese. Ottimo bilanciamento acido-tannico con sentori di liquirizia selvatica al retrogusto.
- Temperatura di servizio: fra 18 e 20 gradi si esaltano al meglio gli aromi.
- Bene per arrostiti di cacciagione in genere, primi piatti con ragù di carne

