

I S O D I



“SOLERTO” I.g.t. Toscana I SODI

- 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 principalmente 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: seconda metà di Settembre, in relazione all’andamento microclimatico e lo stato di maturazione delle uve.
- Vitigni: Sangiovese 80%, Canaiolo 5%, Malvasia del Chianti e Trebbiano Toscano 5%, altre uve rosse 10%
- Vinificazione: Macerazione di 10-15 giorni. Temperatura controllata 20°-22° C.
- Maturazione: tre mesi in acciaio inox. Affinamento in bottiglia di 2 mesi prima dell’immissione nel mercato.
- Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino, all’olfatto si apre con piacevoli sentori di viola e mammola tipici del Sangiovese coltivato nella zona del Chianti.
- Temperatura di servizio: fra 16 e 18 gradi in estate, 18-20 in inverno.
- Data la sua freschezza è da considerare un vino a tutto pasto da poter abbinare a molti piatti non troppo saporiti.

