

Gherardino

Chianti Classico Riserva Docg

Nobile, pieno e avvolgente

Vino dal nome nobile, dedicato a Gherardino dei Gherardini, capostipite dell'illustre casata che edificò Vignamaggio nel XIV secolo. Il nostro Chianti Classico Riserva è equilibrato ed avvolgente, viene prodotto con uve Sangiovese e Merlot che affinano a lungo in botti e barrique di rovere.

VITIGNO

Sangiovese (80-90%)
Merlot (10-20%)

ZONA DI PRODUZIONE

Greve e Panzano in Chianti

VIGNETI

Prato, Querceto, Solatio

TERRENI

I vigneti da cui si ottiene questo vino giacciono sulla formazione di Sillano, in cui i terreni sono di varia natura, ma in generale sono mediamente argillosi, poco calcarei e con Ph subalcalino, ricchi di sassi calcarei e arenacei.

RESA PER ETTARO

38 hl/Ha

VENDEMMIA

La vendemmia, totalmente manuale, avviene solitamente da metà settembre fino ai primi giorni di Ottobre.



VINIFICAZIONE

Le uve dirasate vengono immerse separatamente per i diversi vigneti in serbatoi di acciaio, dove avvengono la fermentazione e la macerazione delle bucce per circa 12 giorni, durante i quali sono effettuati délestage e rimontaggi. Dopo la svinatura, il vino viene travasato e avviato alla fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

Il Sangiovese affina almeno 18 mesi in botti di rovere da 15-20 hl. Il Merlot 18 mesi in barriques. L'affinamento minimo in bottiglia è di 3 mesi.

GRADAZIONE 14 -14,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20°C

FORMATI 375 ml, 750 ml, 1500 ml, 3000 ml

BOTTIGLIE PRODOTTE 50.000

PREMI E RATINGS

Annata 2017

Doctor Wine.....93

Vinous.....93

Annata 2018

James Suckling.....94

