

Terre di Prenzano

Chianti Classico Docg

Fruttato, vivace e armonioso

Prodotto esclusivamente con uve Sangiovese provenienti da Prenzano e altri poderi attigui alla villa rinascimentale, questo Chianti Classico d'annata sprigiona tutte le caratteristiche tipiche del vitigno grazie ad un affinamento in grandi botti di rovere.

VITIGNO

Sangiovese in purezza

ZONA DI PRODUZIONE

Greve in Chianti

VIGNETI

Prenzano-Petriolo, Orto-Poggio Asciutto

TERRENI

Prenzano è la zona più alta del nucleo storico aziendale, con terreni che fanno riferimento alla zona di Lamole quindi con una frazione sabbiosa importante. L'età media dei vigneti è di circa 20 anni. Il Sangiovese in questa area produce vini freschi con buona componente di frutto e media struttura.

RESA PER ETTARO

45 hl/Ha

VENDEMMIA

La raccolta delle uve avviene manualmente nei vigneti di Prenzano e Petriolo, con la vendemmiatrice a Orto e Poggio Asciutto.



VINIFICAZIONE

Le uve diraspate vengono immerse in serbatoi di acciaio, dove avvengono la fermentazione e la macerazione delle bucce per 10 giorni, durante i quali sono effettuati délestage e rimontaggi. Dopo la svinatura, il vino viene travasato e avviato alla fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

Per affinare il Chianti Classico Terre di Prenzano prediligiamo grandi botti di rovere, che lasciano al Sangiovese il giusto spazio per esprimere al meglio le sue note fruttate e la freschezza che lo contraddistingue. Il vino affina per 10-12 mesi in botti da 20-40 hl.

GRADAZIONE 13,5% - 14% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20°C

FORMATI 375 ml, 750 ml, 1500 ml

BOTTIGLIE PRODOTTE 130.000

PREMI E RATINGS

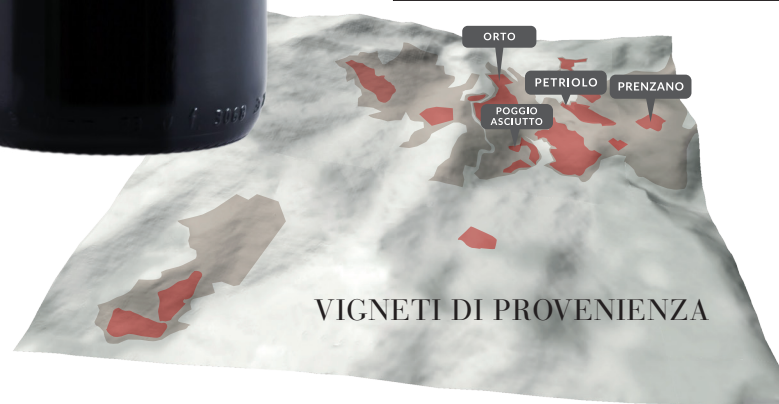
Annata 2018

Decanter.....92

Wines Critics.....93

Annata 2019

James Suckling.....92



■ VIGNETI
■ PROPRIETÀ