

FATTORIA MONTELLORI



CASELLE CHIANTI SUPERIORE D.O.C.G.

Denominazione: DOCG Chianti Superiore

Varietà: 90% Sangiovese, 10% Syrah

Provenienza: San Miniato

È il nostro **cru** di Chianti caratterizzato da una **minore resa per ettaro**, 75 qL di uva ad ettaro e da un **diverso affinamento**.

I vigneti sono localizzati in una zona a circa 200 metri s.l.m. sulle colline di San Miniato.

Il suolo è costituito da terreni argillosi in parte sciolti.

La diversità dei terreni permette un ottimo bilanciamento del prodotto finale. **La vendemmia** avviene a partire da metà Settembre. **La produzione annua** è di ca. 26.000 btl.

Vinificazione: Fermentazione con macerazione in acciaio a temperatura controllata a 25/26°C per un periodo di ca. 20 giorni

Elevazione: l'affinamento avviene in parte in acciaio ed in parte in tonneau per circa 6 mesi. Questa scelta è dettata dall'idea della Fattoria di conferire note più importanti ed una maggiore struttura al vino. A fine Giugno dell'anno successivo il Chianti Superiore comincia il suo periodo di affinamento in bottiglia, dove resta per un minimo di 3 mesi prima della vendita.

Note gustative: Colore porpora intenso. Al naso si distinguono le note di frutti rossi e la leggera speziatura conferita dal syrah. Il breve passaggio in legno permette una maggiore armonizzazione dei profumi e del gusto. In bocca si presenta complesso ed armonico, si ritrovano le note di frutta. Vino di lunga persistenza, ben bilanciato e di buona acidità. Nella degustazione si presenta di buona struttura e di facile abbinamento.

Temperatura di servizio: 16°C

Abbinamenti consigliati: bistecche alla fiorentina e carni grigliate in genere.

