

Chianti Classico D.O.C.G. Riserva “Squarcialupi”



Altezza vigneti: 400-500 m s.l.m.

Viti per ettaro: 5.500

Tipo di terreno: mediamente argillosi, ricchi di scheletro, con sabbie di galestro ed alberese

Esposizione vigneti: Sud-Ovest

Uvaggio: Sangiovese 90%; Colorino 5%; Cabernet Sauvignon 5%

Produzione:

Uva per ettaro: 60 quintali

Resa in vino: 70%

Bottiglie per anno: 20.000

Caratteristiche & Abbinamenti

Vinificazione: vendemmia manuale, selezionando i grappoli giunti a maturità ideale. Fermentazione in tank di acciaio inox di dimensioni contenute, a temperatura controllata per mantenere gli aromi primari, fino all'esaurimento degli zuccheri, in 8-10 giorni. Estrazione del colore e degli aromi mediante bagnature del cappello di bucce con il mosto/vino. Macerazione delle bucce protratta per altri 15-20 giorni, poi svinatura e pressatura delle vinacce. Segue fermentazione malolattica per 20 giorni su fecce fini, per rendere il vino più morbido al palato.

Affinamento: maturazione del vino in botte di rovere di Slavonia (capienza da 24 a 47 hl), nella cantina storica del palazzo Squarcialupi per 12 mesi, seguiti da altri 6 mesi in barrique (225 lt) e tonneau (500 lt). In questo periodo si definisce il profilo aromatico e il vino acquisisce morbidezza per polimerizzazione dei polifenoli. Segue l'affinamento in bottiglia, di almeno 6 mesi, prima dell'immissione al consumo.

Esame visivo: rosso rubino carico.

Esame olfattivo: bouquet intenso e persistente, con note di frutti di bosco e spezie quali liquirizia e pepe nero. Sentori di rovere ben armonizzati.

Esame gustativo: ben strutturato e bilanciato, complesso, persistente. Note di frutti rossi e spezie quali pepe nero e liquirizia.

Servizio: servire a temperatura di 18-20°C, in ballon, avendo cura di stappare la bottiglia 2 ore prima o servendosi di un decanter per ossigenare.

Abbinamenti: carni rosse alla griglia, bistecca, selvaggina di pelo e di piuma, in umido e arrosto, formaggi stagionati a pasta dura come il pecorino.