



CASTELLO DI CACCHIANO CHIANTI CLASSICO

Classificazione: Chianti Classico D.O.C.G.

Annata: 2020

Uvaggio: prevalentemente Sangiovese, Colorino e Malvasia Nera

CLIMA

La stagione 2020 è iniziata con un inverno caratterizzato da temperature miti e scarse precipitazioni; queste condizioni climatiche hanno garantito un germogliamento delle viti piuttosto anticipato, recuperato successivamente durante la crescita. La primavera è poi proseguita con un clima fresco e medi apporti piovosi. L'estate, contraddistinta da giornate calde e so-

leggiate, non ha mai fatto registrare eccessivi picchi termici, consentendo un ottimale accrescimento dei grappoli. Il mese di settembre è stato caratterizzato, soprattutto nella parte finale, da leggere piogge che hanno garantito il corretto completamento della maturazione fenolica delle uve. La vendemmia si è svolta tra la fine di settembre e i primi dieci giorni di ottobre.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve Sangiovese e Colorino sono state raccolte e fermentate insieme mentre la Malvasia Nera è stata vendemmiata e vinificata separatamente.

I grappoli sono stati diraspati, pigiati e trasferiti in serbatoi di acciaio inox dove si è svolta la fermentazione alcolica a una temperatura controllata di 25 °C, così da preservare la com-

ponente aromatica varietale. La macerazione, protrattasi per circa due settimane, è stata gestita con interventi meccanici soffici e delicati, favorendo l'estrazione di tannini dolci. Terminata la fermentazione malolattica, il vino è stato assemblato e trasferito in legno, dove ha maturato in botti di legno di medie dimensioni.

GRADO ALCOLICO 14% Vol.

NOTE GUSTATIVE

Castello di Cacchiano Chianti Classico DOCG si presenta di un colore rosso rubino brillante.

Al naso mostra sensazioni di ciliegia, fragola e rosa canina ac-

compagnate da sentori dolcemente speziati.

Al palato è levigato, vigoroso, con tannini nitidi e una straordinaria freschezza.

DATI STORICI

Castello di Cacchiano, di proprietà di Giovanni Ricasoli-Firidolfi, discendente della famiglia che ha scritto la storia del territorio e della denominazione, sorge da più di un millennio nell'omonima località in provincia di Siena, nel cuore della zona di produzione del vino Chianti Classico. La tenuta si estende su una superficie di 200 ettari di cui 36 vitati tra campi, boschi, olivi e vigneti, componendo una naturale e straordinaria biodiversità. I vigneti, dove sono presenti le storiche varietà indicate al tempo da Bettino Ricasoli, quadrisavolo di Giovanni, sono coltivati con Sangiovese, Colorino, Malvasia Nera, Bianca e Canaiolo, ma anche con Merlot, si trovano sull'altopiano di Monti in Chianti, a un'altezza di 340 - 490 metri sul livello del mare, con una espo-

sizione prevalente a sud. Il terreno limoso-argilloso, contraddistinto da detriti di calcare marnoso e di arenarie calcarifere, dona ai vini freschezza, eleganza, struttura tannica e una straordinaria complessità e longevità. Castello di Cacchiano si trova all'interno dell'U.G.A. (Unità Geografica Aggiuntiva) di Gaiole: una zona altamente vocata alla produzione di rossi e del tradizionale vinsanto.

Immediato, energico, di carattere. Castello di Cacchiano Chianti Classico DOCG è un vino storico di tenuta, prodotto da uve Sangiovese, Colorino, Malvasia Nera, e capace di esprimere appieno la tradizione, la contemporaneità del Chianti Classico e della famiglia Ricasoli-Firidolfi.

