



CASTELLO DI CACCHIANO CHIANTI CLASSICO RISERVA

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

Annata: 2019

Uvaggio: Sangiovese e altre varietà complementari

CLIMA

La stagione 2019 è iniziata con un inverno caratterizzato da scarse precipitazioni e temperature nella media stagionale, con alcuni picchi di freddo fino ad aprile; le piogge dalla metà del mese fino a maggio e le temperature leggermente al di sotto della media hanno posticipato l'inizio del germogliamento. La primavera è poi proseguita con un andamento contradd-

distinto da un clima fresco e medi apporti piovosi. Durante l'estate le temperature non sono state eccessivamente alte, intervallate da temporali mediamente frequenti. Settembre è stato regolare e mite mentre un ottobre asciutto ha permesso alle viti di completare al meglio il processo di maturazione fenolica.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve Sangiovese e Colorino sono state raccolte e fermentate insieme mentre la Malvasia Nera è stata raccolta e vinificata separatamente. I grappoli sono stati diraspati e pigiati con particolare cura e trasferiti in serbatoi di acciaio inox dove si è svolta la fermentazione alcolica a una temperatura controllata di 30 °C circa così da esaltare l'intensità aromatica e preservare le caratteristiche di complessità. La macerazione, gesti-

ta con attenzione in modo da favorire l'estrazione di tannini soffici e dolci, si è protratta per ulteriori 18 giorni. Terminata la fermentazione malolattica, il vino è stato assemblato e trasferito in legno, dove ha maturato in botti di medie dimensioni di rovere di Slavonia e tonneau di rovere francese per un periodo di 14 mesi. Castello di Cacchiano Chianti Classico Riserva è stato imbottigliato nel mese di agosto 2021.

GRADO ALCOLICO 14% Vol.

NOTE GUSTATIVE

Castello di Cacchiano Chianti Classico Riserva 2019 si presenta di un colore rosso rubino intenso.

Al naso mostra note eteree con sensazioni di ciliegia matura, mirto e china.

L'ingresso al palato avvolgente lascia spazio a un centro bocca vibrante, introducendo un finale lungo e sapido. Complesso e piacevole il retrogusto, caratterizzato da note di arancia sanguinella e sentori di liquirizia e pepe bianco.

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.

Simbolo di un'eleganza classica, riservata ma tangibile, un vino che colpisce per la sua matura profondità. La Riserva di Castello di Cacchiano nasce da selezionate uve provenienti dai migliori vigneti della tenuta. Un vino capace di esaltare la finezza e l'equilibrio del Sangiovese e delle tradizionali varietà chiantigiane.

