



## CASTELLO DI CACCHIANO FONTEMERLANO

Classificazione: Toscana IGT

Annata: 2020

Uvaggio: 100% Merlot

### 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 soleggiate, 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 Merlot destinate a Fontemerlano.



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fontemerlano è prodotto dalla cernita accurata delle migliori uve Merlot provenienti dall'omonimo vigneto, uno fra i più vocati della tenuta. I grappoli, raccolti manualmente in piccole cassette, sono stati ulteriormente selezionati a mano su tavoli di cernita e successivamente diraspati e pigiati in modo soffice. La fermentazione ha luogo in piccoli serbatoi di acciaio inox ad una temperatura controllata di 30°C così da

esaltare l'intensità aromatica e preservare la complessità del vitigno; la macerazione, protrattasi per un periodo di circa 2 settimane, è stata gestita intervallando delicate follature a brevi rimontaggi. Terminata la fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox, il vino è stato trasferito in barrique da 300l di rovere francese per un periodo di circa 16 mesi per poi essere imbottigliato in dicembre 2022.

GRADO ALCOLICO 14% Vol.

## NOTE GUSTATIVE

Fontemerlano si presenta di un colore rosso rubino intenso e profondo. Al naso esprime intensi e definiti aromi di frutti neri e rossi come prugna, ciliegia sotto spirito, composta di more di rovo; completano il bouquet eleganti note eteree e sfumature speziate

di grani di pepe ed erbe aromatiche.

Al palato l'ingresso è ricco e avvolgente; i tannini morbidi e setosi sono accompagnati da un'ottima sapidità e freschezza. Note di tabacco tostato completano il lungo finale.

## 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.

