



## CASTELLO DI CACCHIANO MILLENNIO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE UGA GAIOLE

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

Annata: 2020

Uvaggio: 100% Sangiovese

### 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.



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Millennio è prodotto dalla cernita accurata delle migliori uve Sangiovese provenienti dai vigneti più vocati della tenuta. Le uve sono state selezionate già alla raccolta manuale e trasportate in cantina in piccole cassette. Prima di essere diraspate e pigiate con particolare cura, gli acini sono stati ulteriormente selezionati sui tavoli di cernita. La fermentazione è avvenuta in piccoli serbatoi di acciaio inox ad una temperatura controllata di 30 °C circa così da esaltare l'intensità aromatica

e preservare le caratteristiche di complessità del vitigno; la macerazione, gestita intervallando delicate follature a brevi rimontaggi, si è protratta per un periodo di circa 18 giorni. Terminata la fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox, il vino è stato trasferito in legno, dove ha maturato in botti di piccole dimensioni di rovere di Slavonia e tonneux in rovere francese, per un periodo di 14 mesi. Millennio è stato imbottigliato nel mese di aprile 2023.

**GRADO ALCOLICO 14% Vol.**

## NOTE GUSTATIVE

Millennio si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso equilibrate sensazioni di frutti neri freschi e maturi, con richiami alla Ciliegia di Vignola e susina rossa, si uniscono a note di spezie e cacao dolce, arricchite da fragranze di tabacco dolce e sfumature di erbe officinali e cuoio fresco.

Al palato la fitta e fine trama di tannini introduce un'elegante beva: voluminosa, profonda, sapida e sostenuta da una piacevole freschezza che dona lunghezza e persistenza.

Nel retrogusto si distinguono fini sentori di fiori bianchi essiccati e tabacco fermentato.

## 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 esposizione prevalente a sud. Il terreno limoso-argilloso, contradd-

distinto 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.

Esclusivamente da uve Sangiovese, solamente nelle annate memorabili, e prodotto in quantità limitatissime. Millennio nasce da selezionate uve provenienti dalla selezione delle migliori parcelle dei vigneti più vocati della tenuta. Un vino capace di esprimere lo straordinario carattere del Sangiovese dell'UGA di Gaiole e che rende omaggio, attraverso il proprio nome, ai 1000 anni di storia del Castello di Cacchiano.

