



CASTELLO DI CACCHIANO

VINO SPUMANTE ROSÈ METODO CLASSICO

Classificazione: Spumante Brut Rosè Metodo Classico
Annata: 2018

CLIMA

La stagione 2018 è iniziata con un inverno caratterizzato da precipitazioni di media e bassa intensità. I mesi di marzo e aprile sono stati contraddistinti da temperature minime generalmente sotto la media e piogge frequenti, favorendo il ritardo del germogliamento della vite. La stagione primaverile ed estiva è stata generalmente caratterizzata da più precipita-

zioni rispetto al consueto, non registrando particolari picchi di calore.

Il mese di settembre è stato stabile e asciutto, leggermente più caldo rispetto alla norma, consentendo alle uve di completare al meglio la maturazione.

La vendemmia è avvenuta la prima decade di settembre.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

I grappoli di Sangiovese raccolti manualmente in piccole casse, sono stati direttamente sottoposti a una soffice pressatura.

Il mosto fiore, ottenuto dalla prima spremitura, ha affrontato

la prima fermentazione alcolica a temperatura controllata. Nell'estate dell'anno successivo il vino ha iniziato il processo di seconda fermentazione in bottiglia rimanendo a contatto con i lieviti per un lungo periodo.

GRADO ALCOLICO 11,5% Vol.

NOTE GUSTATIVE

Castello di Cacchiano Vino Spumante Rosé Metodo Classico si presenta di un colore rosa corallo tenue con un perlage fine e persistente e una spuma piacevolmente vivace. Al naso esprime

sensazioni ematiche e jodate con richiami floreali tipici del vitigno. Al palato mostra note di frutti gialli accompagnati da una piacevole freschezza e sapidità.

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, contraddistinto da detriti di calcare marnoso e di arenarie calcaree, 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.

Nato dalla volontà di provare nuove emozioni, da una terra che non smette mai di sorprendere, e seguendo i passi del quadrisavolo materno di origine veneta, il Conte Marco Balbi Valier, che nel XIX secolo dette inizio alla storia moderna del Prosecco, isolando e selezionando un migliore clone di Prosecco, ancora oggi conosciuto come varietà Balbi. Il terreno calcareo di Castello di Cacchiano dona al Sangiovese una straordinaria e naturale freschezza, rivelando una nuova espressione di questa varietà: uno spumante rosé metodo classico brut nel cuore del territorio di produzione del vino Chianti Classico. Un vino divertente, esuberante e capace di accompagnare qualunque momento del pasto.

