



## CASTELLO DI CACCHIANO VINSANTO DEL CHIANTI CLASSICO D.O.C.

Classificazione: Vinsanto del Chianti Classico D.O.C.  
Annata: 2006

### CLIMA

L'annata 2006 nella zona di Gaiole in Chianti è iniziata con un inverno caratterizzato da temperature generalmente fredde accompagnate da piogge anche intense per tutto l'inverno. Queste condizioni climatiche non hanno però ritardato il germogliamento, avvenuto regolarmente in primavera, stagione contraddistinta da frequenti precipitazioni fino ai primi di

giugno. L'estate non è stata particolarmente calda anche se a luglio si sono registrati dei picchi di calore, mentre agosto è stato contraddistinto da alcune precipitazioni. La raccolta è stata realizzata da fine settembre a metà ottobre, periodo contraddistinto da una stagione regolare e capace di donare frutti sani e integri.



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve provenienti esclusivamente da un vigneto dedicato del Castello di Cacchiano, sono state attentamente selezionate e raccolte in cassette. Gli acini scelti sono stati successivamente disposti manualmente sulle apposite stuoie dell'appassitoio oppure appesi in penzoli. Le uve, lasciate ad appassire fino alla fine del mese di dicembre, sono state poi sofficemente pressate con un tradizionale torchio verticale, in modo da ottenere

mosti con caratteristiche organolettiche e aromatiche intense e tipiche. Il mosto ottenuto è stato introdotto in caratelli con una capacità variabile fra i 50 ed i 200 litri, alloggiati nell'originale vinsantaia del castello. Alla fermentazione lunga e lenta avvenuta in maniera spontanea nei caratelli sigillati, ha fatto seguito un affinamento di quasi 15 anni.

**GRADO ALCOLICO 13,5% Vol.**

## NOTE GUSTATIVE

Castello di Cacchiano Vinsanto del Chianti Classico D.O.C. si presenta di un colore ambrato brillante. Al naso è complesso: intense e mature fragranze di agrumi canditi, miele di castagno, dattero si uniscono a sensazioni di fichi secchi e bacca

di vainiglia. Al palato è piccante, caldo, etereo: attraversa il palato sostenuto da una piacevole freschezza. Il retrogusto è caratterizzato da intensi richiami di frutta secca tostata, miele e cacao.

## 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 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.

Oggi come in passato, il Vin Santo è un vino prezioso, parte della tradizione e della cultura toscana e chiantigiana: un tempo veniva offerto solo agli ospiti e ai familiari. Le uve Malvasia Bianca del Chianti e Canaiolo sono lasciate ad appassire nei tradizionali graticci mentre l'affinamento avviene nei tipici caratelli di castagno. Un vino straordinariamente elegante e profondamente legato alla N.D. Contessa Elisabetta Balbi Valier, mamma di Giovanni, chiamata da Luigi Veronelli "La Donna del Vinsanto" per la sua dedizione alla produzione di questo vino.

