



CASTELLO DI CACCHIANO CHIANTI CLASSICO

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

Annata: 2021

Uvaggio: 95% Sangiovese, 5% Malvasia Nera e Colorino

CLIMA

L'annata 2021 nella zona di Gaiole in Chianti è da considerarsi una grande vendemmia. La stagione invernale è iniziata con temperature nella media e piogge protratte fino alla fine del mese di marzo. Il germogliamento in primavera è stato tendenzialmente precoce e le temperature favorevoli hanno permesso alle piante di avere un primo sviluppo generalmente accelerato. Aprile è stato contraddistinto da un clima fresco e asciutto, riequilibrando l'anticipo iniziale. Durante i mesi di maggio e giugno le temperature regolari e le piogge ben distribuite hanno permesso l'ottenimento di un'ottima fioritura

e una conseguente buona allegazione. Nel periodo estivo il clima è stato tendenzialmente caldo e particolarmente asciutto, soprattutto in agosto, ma a partire dalla fine del mese alcune piogge hanno consentito alle piante di avvicinarsi nelle migliori condizioni al periodo finale di maturazione. I mesi decisivi di settembre e ottobre sono stati perfetti dal punto di vista climatico così da garantire un'ottimale maturazione delle uve: tempo soleggiato, non troppo caldo e ventilato ma contraddistinto da ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte.



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 vendemmiati a mano, sono stati diraspati, pigiati con cura e trasferiti in serbatoi di acciaio inox dove si è svolta la fermentazione a una temperatura controllata di 27 °C circa, così da esaltare l'espressione aromatica e preservare le fragranti note di frutti rossi tipiche del Sangio-

vese. La fase di macerazione, protrattasi per circa 2 settimane, è stata effettuata combinando delicati dèlestage e brevi rimontaggi per favorire l'estrazione di tannini eleganti e dolci. Terminata la fermentazione malolattica, il vino è stato assemblato e trasferito in legno, dove ha maturato in botti grandi e medie di rovere di Slavonia per circa 12 mesi per poi essere imbottigliato a luglio 2023.

GRADO ALCOLICO 14% Vol.

NOTE GUSTATIVE

Castello di Cacchiano Chianti Classico D.O.C.G. si presenta di un colore rosso rubino brillante. Al naso esprime delicati aromi di piccoli frutti rossi freschi come ribes e lamponi uniti a delicate sensazioni di fiori d'arancio e

spezie piccanti. Al palato l'ingresso è sapido e succoso, accompagnato da un tannino fine e da un'intensa ma ben bilanciata freschezza. Piacevole il retrogusto, caratterizzato da note di arancia rossa spremuta.

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.

