



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

Classificazione: Vinsanto del Chianti Classico D.O.C.  
Annata: 2008

### CLIMA

L'annata 2008 nella zona di Gaiole in Chianti è iniziata con un inverno generalmente mite e asciutto, con temperature in linea con la media storica del periodo. La primavera è proseguita con temperature miti e frequenti precipitazioni ed è stata contraddistinta a inizio aprile da un ritorno di freddo, determinando un ritardo nel germogliamento. L'estate è stata generalmente

calda e asciutta e caratterizzata da giornate soleggiate. La maturazione delle uve è stata lenta e regolare, favorita dal bel tempo dei mesi di settembre e ottobre, contraddistinti da un clima regolare, e da ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte. Le uve, al momento della raccolta si presentavano in ottimo stato sanitario e perfettamente integre.



## 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. Gli acini, lasciati ad appassire fino alla fine del mese di dicembre, sono stati poi sofficemente pressati con un tradizionale torchio verticale, in modo da ot-

tenere 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 si presenta complesso e pieno di sfumature: le note di agrumi canditi si uniscono a sentori di dattero e fichi essiccati, miele di fiore d'acacia e farina

di castagne.

Al palato è morbido e avvolgente, accompagnato da una straordinaria freschezza. Il retrogusto molto persistente richiama i sapori del chicco di caffè tostato e frutta secca.

## 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.

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.

