



CASTELLO DI CACCHIANO CHIANTI CLASSICO

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

Annata: 2022

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

CLIMA

L'annata 2022 nell'area Gaiole in Chianti è iniziata con un inverno regolare, caratterizzato da un clima freddo e da temperature minime anche sotto lo 0, ed è proseguita con una stagione generalmente asciutta dalla primavera fino a tutta l'estate. Il clima mite durante il periodo della crescita della vite ha consentito di ottenere un germogliamento, una fioritura e un'allegagione in media con lo storico aziendale. L'assenza di piogge durante i caldi mesi di luglio e agosto è stata interrotta

da alcune lievi precipitazioni nell'ultima settimana di agosto, capaci di donare ristoro alle piante e consentire di avviare al meglio il processo di maturazione.

Il mese di settembre fino alla prima quindicina di ottobre è stato contraddistinto da temperature ottimali e da buone escursioni termiche fra il giorno e la notte, consentendo alle uve di concludere la maturazione in modo ottimale. La vendemmia è stata effettuata nella terza settimana di settembre.



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 alcolica a una temperatura controllata di 27 °C circa, così da esaltare l'espressione aromatica e preservare le fragranti note di frutti rossi tipiche del

Sangiovese. La fase di macerazione, protrattasi per circa 10 giorni, 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 di rovere di Slavonia per circa 10 mesi per poi essere imbottigliato a luglio 2024.

GRADO ALCOLICO 13.5% Vol.

NOTE GUSTATIVE

Castello di Cacchiano Chianti Classico D.O.C.G. si presenta di un colore rosso rubino.

Al naso mostra intensi aromi di frutti rossi come di ciliegia, ribes rosso e confettura di fragoline di bosco che si uniscono a

piacevoli sensazioni di erbe officinali come origano e rosmarino. Al palato è gradevole, sostenuto da una buona freschezza e da tannini vivaci che accompagnano un finale lungo, sapido e persistente.

DATI STORICI

Castello di Cacchiano, storicamente di proprietà del Barone 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 calcariere, 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.

