



CASTELLO DI CACCHIANO CHIANTI CLASSICO RISERVA

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 che si sono 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 allegagione. L'e-

state è stata contraddistinta da un clima tendenzialmente caldo e particolarmente asciutto, soprattutto in agosto; tuttavia, a partire dalla fine del mese, alcune piogge hanno concesso ristoro alle piante, consentendogli di avvicinarsi nelle migliori condizioni al periodo di maturazione. I mesi decisivi di settembre e ottobre sono stati perfetti dal punto di vista climatico così da garantire un'ottimale e completa maturazione delle uve: tempo soleggiato, non troppo caldo e ventilato ma contraddistinto da ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte. La vendemmia è stata effettuata la prima settimana di ottobre.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve Sangiovese e Colorino sono state raccolte e fermentate insieme mentre la Malvasia Nera è stata raccolta e vinificata separatamente. Le uve selezionate di Sangiovese provengono dai migliori vigneti della tenuta. I grappoli sono stati diraspatis, pigiati e trasferiti in serbatoi di acciaio inox da 50hl dove si è svolta la fermentazione alcolica a una temperatura controllata di 30 °C, così da esaltare l'intensità aromatica e preservare la tipica complessità delle uve; la macerazione, protrattasi per

circa 18 giorni, è stata gestita con interventi meccanici soffici e delicati, favorendo l'estrazione di tannini dolci, ottenendo intensità ed equilibrio.

Terminata la fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox, il vino è stato assemblato e trasferito in botti di rovere e tonneux da 500 litri, dove ha maturato per un periodo di 18 mesi. Successivamente, nel mese di marzo 2024, è stato imbottigliato.

GRADO ALCOLICO 14% Vol.

NOTE GUSTATIVE

Castello di Cacchiano Chianti Classico D.O.C.G. Riserva si presenta di un colore rosso rubino vivace. Al naso, intense note di frutti neri e rossi si alternano a note di cassis, uva spina, melograno e sensazioni delicate di piccola pasticceria, vaniglia, cacao. Al palato tannini dolci e vibranti sostengono una beva ricca,

avvolgente, piacevolmente sapida, sostenuta da un'ottima freschezza.

Tornano le note percepite al naso nel finale, componendo un retrogusto intenso e persistente. Un vino capace di esprimersi oggi come negli anni a venire.

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 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.

Simbolo di un'eleganza classica, riservata ma tangibile, un vino che colpisce per la sua matura profondità. La Riserva di Castello di Cacchiano nasce da selezionate uve provenienti dai migliori vigneti della tenuta. Un vino capace di esaltare la finezza e l'equilibrio del Sangiovese e delle tradizionali varietà chiantigiane.

