



CASTELLO DI CACCHIANO FONTEMERLANO

Classificazione: Toscana IGT

Annata: 2021

Uvaggio: 100% Merlot

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'es-

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 a partire dalla metà settembre.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fontemerlano è prodotto dalla cernita accurata delle migliori uve Merlot provenienti dall'omonimo vigneto, uno fra i più vocati della tenuta. I grappoli, raccolti manualmente in piccole cassette, sono stati ulteriormente selezionati a mano su tavoli di cernita e successivamente diraspati e pigiati in modo soffice. La fermentazione alcolica si è svolta in piccoli serbatoi di acciaio inox ad una temperatura controllata di 30°C così da esaltare l'intensità aromatica e consentire un'estrazione

intensa ma in grado di preservare la dolcezza dei tannini e la complessità del vitigno; la macerazione, protrattasi per un periodo di circa 2 settimane, è stata gestita intervallando delicate follature a brevi rimontaggi.

Terminata la fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox, il vino è stato trasferito in barrique da 300l di rovere francese per un periodo di circa 18 mesi per poi essere imbottigliato in marzo 2024.

GRADO ALCOLICO 14,5% Vol.

NOTE GUSTATIVE

Fontemerlano si presenta di un colore rosso rubino profondo. Al naso intensi aromi di frutti neri e rossi come prugna, ciliegia sotto spirito, composta di more di rovo si uniscono a note eteree e a sentori di grani di pepe ed erbe aromatiche.

Al palato l'ingresso è ricco ed avvolgente: i tannini morbidi e setosi accompagnano una beva fresca e sapida. Tornano le note percepite al naso nel lungo finale insieme a una piacevole sensazione di tabacco tostato.

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.

Dall'intuizione che la Toscana e il territorio di produzione del Chianti Classico potessero essere anche una terra per grandi Merlot, il Fontemerlano mostra il lato sensuale e affascinante di questa varietà. Qua, in questo terroir unico, il Merlot acquisisce un'impronta chiantigiana.

