ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730

STIELLE GRAN SELEZIONE

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG



La collina di Stielle è una delle aree storiche di produzione di uve Sangiovese. Tracce di coltivazioni vitate si hanno dal 1153 in atti depositati dai vecchi proprietari. L'esposizione e il suolo tipicamente chiantigiano ne fanno un'area altamente vocata. Luminosità, ventilazione ed il posizionamento in altura, insieme ad una selezione di vecchi cloni di Sangiovese indigeni dell'area, ne completano la speciale vocazione riservata ai grandi Cru.

Il vigneto di Stielle si trova su una collina tra i 500 e 580 metri di altitudine di 9 ettari a prevalenza Sangiovese, esposti da Ovest verso Est.

I terreni sono in prevalenza composti di Alberese con sequenze calcareo-argillose.

DENOMINAZIONE Chianti Classico Gran Selezione DOCG

VITIGNO Sangiovese 100%

VIGNETO Stielle

TERRENO Di medio impasto e ricco di scheletro tipico dell'area: Alberese in prevalenza con venature calcaree.

SUPERFICIE DEL VIGNETO 9 Ha

ETÀ DELL'IMPIANTO Vigneti di 30 anni e di 10 anni

ESPOSIZIONE da Ovest verso Est

ALTITUDINE MEDIA 500-580m slm.

DENSITÀ DELL'IMPIANTO 5000 viti/Ha

RESA MEDIA PER PIANTA 1 Kg/pianta

ALLEVAMENTO/POTATURA Cordone speronato e Guyot.

VENDEMMIA Seconda metà di Ottobre

MACERAZIONE A temperatura controllata di 24°C circa per 12/20 giorni. La fermentazione è condotta con lieviti autoctoni.

MALOLATTICA In acciaio

AFFINAMENTO Almeno 18 mesi in tonneaux e botte grande; assemblaggio in botte grande ed ulteriore maturazione per 4 mesi. Poi almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.

CARATT. ORGANOLETTICHE Evidenti sentori di frutti rossi a bacca piccolo, ben maturi. Le note speziate e balsamiche dovute al passaggio in legno sono ben integrate lasciando spazio al timbro caratteristico del Sangiovese. Al palato è pieno, potente, con una buona acidità con tannini avvolgenti e croccanti che donano al vino eleganza e grande bevibilità. Il finale è fresco con una lunga persistenza gustativa. Il vino è sottoposto ad una filtrazione molto larga: ciò può comportare un naturale sedimento in bottiglia che non pregiudica le caratteristiche organolettiche del vino.

ABBINAMENTI Bistecca Fiorentina, cacciagione, arrosti e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16° C.

TENUTE CALÌ
vini e relais

graffetta
SICILIA

ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730

POGGIO MAESTRINO