



ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730

CHIANTI CLASSICO ROCCA DI CASTAGNOLI

DOCG



Le uve da cui trae origine questo vino sono prodotte dai diversi e vari appezzamenti di proprietà siti nell'UGA di Gaiole in Chianti, in totale 63 ettari di Chianti Classico siti intorno alla Rocca medievale e il borgo da cui ha origine il nome dell'azienda.

Gli appezzamenti sono vari con differenti esposizioni, altitudini e caratteristiche del terreno. Si parte da vigneti situati a 340 metri di altitudine per arrivare anche a picchi di 530 mt.

I vigneti sono situati a diverse esposizioni e la tipologia dei terreni può variare da zone ricche di Macigno e altre arenarie, passando per terreni composti in prevalenza da Alberese, zone calcaree e Argilliti scistose in prevalenza "Galestro".

DENOMINAZIONE Chianti Classico DOCG

VITIGNO Sangiovese 90%, Canaiolo e Colorino 10%

VIGNETO Vari appezzamenti in Loc. Castagnoli

TERRENO Il Chianti Classico annata proviene dai diversi appezzamenti aziendali dove si possono trovare terreni molto variegati con presenza di scheletro tipico dell'area quali: Alberese, zone Calcaree, Galestri, Macigno del Chianti e alcune sequenze Argillose.

SUPERFICIE DEL VIGNETO 63 ha

ETÀ DELL'IMPIANTO Varie, da nuovi a impianti di 35 anni

ESPOSIZIONE Varie esposizioni ed

ALTITUDINE MEDIA Da 340mt a 550mt

DENSITÀ DELL'IMPIANTO 5000 viti/ettaro

RESA MEDIA PER Pianta 1,5 Kg

ALLEVAMENTO/POTATURA Cordone speronato e Guyot

VENDEMMIA Mese di Ottobre

MACERAZIONE A temperatura di 28°C circa per 10/12 giorni

MALOLATTICA In acciaio

AFFINAMENTO Almeno 1 anno in botti tipiche chiantigiane e in acciaio per altri 3 mesi; poi almeno 6 mesi in bottiglia.

PRODUZIONE ANNUA Circa 250.000 bottiglie

CARATT. ORGANOLETTICHE Il Chianti Classico Rocca di Castagnoli è un vino di ottima complessità e struttura gustativa; si presenta di colore rosso con riflessi violacei, Il profumo è intenso e ricco di note fruttate e vinose. Accompagnate da una piacevole componente fruttata di ciliegia, la nota fresca è particolarmente apprezzabile e bilanciata con accenni di tannini ben vivaci, ma perfettamente integrati alle componenti estrattive del vino.

ABBINAMENTI Carni bianche, formaggi di media stagionatura, arrosti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18°C



TENUTE CALÌ

vini e relais


graffetta
SICILIA


ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730


POGGIO
MAESTRINO