

FÈLSINA

Berardenga Chianti Classico

Espressione del Sangiovese di Fèlsina dove ogni singolo vigneto interpreta il proprio terroir.

I vigneti si trovano a Castelnuovo Berardenga, nella parte sud orientale della zona di produzione del Chianti Classico, a nord-est di Siena. Orientati quasi esclusivamente a sud-ovest si estendono su declivi ventilati a un'altitudine che varia dai 320 ai 420 metri s.l.m. Da un punto di vista geologico i terreni sono piuttosto eterogenei: nelle parti più elevate predomina il macigno di arenarie quarzose e l'alberese misto a pillola alluvionale; arenarie stratiformi e limo caratterizzano i vigneti sul confine con i Colli Senesi in direzione delle Crete Senesi.

Prima annata di produzione 1967.

Denominazione

Chianti Classico Docg.

Vitigno

100% Sangiovese.

Zona di produzione

Selezione delle migliori uve provenienti dai vigneti del Chianti Classico, a Castelnuovo Berardenga, nord-est di Siena.

Cepi per ettaro

Circa 5.400 cepi per ettaro.

Forma di allevamento

Guyot semplice

Raccolta

In tempi diversi a causa delle diverse altitudini dei vigneti, a partire da fine settembre

Vinificazione

Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve, inizia la fermentazione a temperature comprese tra 28°C e 30°C. Il processo di macerazione in vasche di acciaio si protrae per 12-15 giorni con follature automatiche e rimontaggi giornalieri. A marzo-aprile il vino nuovo è trasferito in botti di rovere di Slavonia, dove matura per 12 mesi. Successivamente avviene l'assemblaggio e la messa in bottiglia, nella quale il vino affinerà almeno 3 mesi prima della commercializzazione.

Note sensoriali

Colore rosso rubino con buona intensità e tonalità. Profumo fruttato, fine ed elegante dove predomina la frutta di sottobosco, accompagnato da sentori di spezie diverse. Buona frutta al palato con giusta tannicità e retrogusto persistente.

