



CHIANTI MONTALBANO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vendemmia

2022

Uvaggio

85% Sangiovese, 15% Canaiolo

Grado Alcolico

13.5%

Clima

Il 2022 è iniziato con un inverno con rovesci regolari in gennaio e febbraio e temperature nella media, caratterizzato da un marzo abbastanza fresco; queste condizioni climatiche hanno rallentato il germogliamento della vite. La primavera non molto piovosa ha preceduto un'estate calda e secca fin da fine maggio. La raccolta delle uve è iniziata a fine agosto e nella parte centrale di settembre ci sono state leggere piogge che hanno favorito un riequilibrio della maturazione delle uve e un completamento della maturazione fenolica.

Dati storici e suolo

Nel 1932 furono legittimate 7 diverse zone del Chianti tra cui proprio il Chianti Montalbano e l'intero comprensorio del Carmignano fu così inglobato nella denominazione Chianti Doc. Alcuni documenti storici attestano la presenza di questa sottozona già nel 800 d.C. sotto il dominio dei Franchi.

I suoli del Chianti Montalbano sono moderatamente profondi con origine geologica risalente a 70-100 milioni di anni fa dalla formazione del Sillano Santa Fiora. Composizione ricca di rocce sedimentarie, argilliti e buona presenza di scheletro.

Vinificazione

Le uve raccolte vengono pigiate e diraspate per poi essere avviate in serbatoi di acciaio inox dove inizia la fermentazione alcolica a temperatura controllata. Le macerazioni sono brevi per evitare estrazioni eccessive ed esaltare la componente fruttata. Le varietà vengono tutte fermentate in purezza in modo da poter esprimere al meglio il proprio potenziale. Il vino svolge la fermentazione malolattica in acciaio, al termine della quale viene fatto il blend che affina per un periodo minimo di 4 mesi prima di essere imbottigliato.

Note Degustative

Visivo

Il vino si presenta rosso rubino intenso.

Olfattivo

All'olfatto si percepiscono note fresche di amarena, susina rossa e rosa.

Gustativo

Al gusto ha una buona intensità, con sentori fruttati e tannini delicati.