

# Il Grigio

Chianti Classico Riserva Docg 2021



Solo le migliori uve di sangiovese selezionate nei vigneti di Chianti Classico dell'Azienda vanno a comporre questa Riserva, valido connubio tra tradizione e modernità. L'etichetta raffigura un famoso dipinto di Tiziano 'Uomo con armatura'.

### Caratteristiche Annata

L'annata 2021 ha avuto un andamento stagionale regolare, con piogge primaverili che hanno favorito lo sviluppo vegetativo e garantito riserve idriche per l'estate. Ci sono stati lievi ritardi nella crescita dei germogli a causa di temperature più basse dopo Pasqua, ma senza impatti negativi sulla salute delle piante. L'estate è stata asciutta con poche piogge sporadiche, ma le riserve idriche accumulate hanno evitato lo stress delle piante. Le temperature estive sono state moderate senza eccessive ondate di calore. A partire da fine agosto, le temperature notturne sono notevolmente diminuite, facilitando la maturazione delle uve. La vendemmia è iniziata intorno al 20 settembre e le uve raccolte erano sane e di qualità.

### Note di Degustazione e Abbinamenti

Colore rosso rubino profondo. Il profumo è intenso e persistente con tipici sentori di viola mammola e frutti di bosco. È un vino corposo, austero, con tannini succosi e una fresca acidità. Complessità aromatica che viene da un legno ben dosato. Si abbina a carni alla griglia, piccione arrosto e tagliata di manzo.

### Ubicazione Vigneti

San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena)

### Caratteristiche del Terreno

Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareo-marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce.

### Sistema di Allevamento

Cordone speronato

### Uvaggio

Sangiovese 100%

### Vendemmia

2<sup>a</sup> settimana di settembre, 1<sup>a</sup> di ottobre

### Vinificazione e Affinamento

Fermentazione a contatto con le bucce per 18-20 giorni ad una temperatura di 28-30° C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox. L'80% della massa matura in botti di rovere di Slavonia per 24 mesi, il restante 20% matura in barriques di rovere francese da 225 lt.

Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.

### Temperatura di Servizio

18 °C

### Alcool

13,5% Vol

### Invecchiamento

10 anni

### Acidità Totale

5,7g/l

### Residuo Zuccherino

< 0,5 g/l

### Formato

