

# DANZANTE

ITALIA

## CHIANTI CHIANTI DOCG

2021

*Danzante Chianti rappresenta la tipicità dell'enologia toscana*

### VIGNETI E VARIETÀ

Le uve provengono dalla zona del Chianti e più precisamente da vigneti con un'esposizione ottimale a sud. Il suolo è notoriamente ben drenante e di natura sassosa. Il clima risulta temperato. Durante il periodo estivo si hanno tendenzialmente giornate soleggiate e sostanziali variazioni di temperatura tra il giorno e la notte.

Varietà: Sangiovese e varietà complementari

### VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Le uve sono state vendemmiate a metà settembre. Il tempo medio di macerazione è stato di circa 8/10 giorni. Le temperature di fermentazione sono state mantenute costantemente tra i 28 e i 29 °C (82,4 – 84,2 °F) in maniera da garantire una buona estrazione polifenolica, mantenendo la tipicità aromatica del Sangiovese. Successivamente il vino è rimasto in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, prima di giungere all'imbottigliamento.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Danzante Chianti si presenta di un colore rosso rubino intenso. Il bouquet si caratterizza per eleganti note floreali, come la viola mammola e sentori di frutti rossi. Sul finale si percepiscono il chicco di caffè tostato e la liquirizia. Il palato presenta una struttura che ben si bilancia con la delicata trama tannica. Il finale è lungo. Bella la rispondenza gusto-olfattiva.

### INFORMAZIONI TECNICHE

Denominazione: Chianti DOCG

Sistema di allevamento: cordone- speronato

Vendemmia: metà settembre

Acidità totale: 5,20 g/l

pH: 3,50

Zuccheri residui: 3,1 g/l

Gradazione alcolica: 12,5%

