

DANZANTE

ITALIA

CHIANTI CHIANTI DOCG

2022

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 presenta un colore rosso rubino. All'olfatto si caratterizza per sentori fruttati e floreali tipici di un Chianti, con note che ricordano la viola mammola e piccoli frutti a bacca rossa e nera. Sul finale si percepiscono delicate note speziate e terziarie che rimandano alla liquirizia, al pepe nero e alla torrefazione. Bella la rispondenza gusto-olfattiva.

INFORMAZIONI TECNICHE

Denominazione: Chianti DOCG
Sistema di allevamento: cordone- speronato
Vendemmia: metà settembre
Acidità totale: 5,40 g/l
pH: 3,40
Zuccheri residui: 4,5 g/l
Gradazione alcolica: 12,5%

