MAGGIOLO

CHIANTI CLASSICO DOCG
2022



IL PROFUMO DI MAGGIO IN FIORE.

Maggiolo Chianti Classico è un assaggio della gioiosa solarità della nostra terra. Proprio dall'immagine del giaggiolo, fiore tipico del territorio di Lamole che punteggia i campi nel mese di maggio all'apice del suo splendore, deriva il nome di questo vino morbido e saporito. Lo possiamo sentire nelle sensazioni avvolgenti e nelle sonorità dolci e carezzevoli che ci sa regalare ad ogni sorso.

I VIGNETI DI MAGGIOLO

L'AREALE DI LAMOLE



MAGGIOLO

CHIANTI CLASSICO DOCG
2022

UVE: Sangiovese (90%), Merlot e Cabernet (10%)

ZONA E VIGNETO DI PRODUZIONE: Lamole nel comune di Greve in Chianti, esposizione prevalente a sudovest.

ANNI DI IMPIANTO DELLE VIGNE: tra il 1982 e 2019.

ESTENSIONE DEL VIGNETO: 37 ha.

ALTITUDINE: 440 – 655 mt. s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: arenarie di macigno toscano con inserzioni di galestro e alberese.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO, DENSITÀ E RESA PER ETTARO: Cordone speronato e Guyot (piante per ettaro comprese tra 3.300 - 5.200).

INFORMAZIONI AGRONOMICHE: inizio invaiatura dal 2 agosto 2022. Vendemmia dal 22 settembre e termine il 18 ottobre 2022.

ANDAMENTO STAGIONALE: l'annata 2022 è stata segnata da una lunga siccità, durata da maggio a metà agosto, che ha potenzialmente limitato la resa in mosto delle uve. Tuttavia, sia le piogge primaverili di aprile che quelle della seconda metà di agosto hanno riequilibrato le riserve idriche permettendo alle viti, grazie anche al supporto della ventilazione e delle temperature fresche notturne, di non subire una disidratazione significativa. La vendemmia, effettuata a mano e seguita da una scrupolosa selezione ottica, ha garantito un prodotto di qualità, anche se con tannini e alcolicità più marcati della media.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono selezionate con cura in vigneto e raccolte separatamente considerate le diverse epoche di maturazione, con il Merlot, raccolto nella 3^ settimana di settembre, a seguire il Sangiovese (4^ settimana di settembre fino alla 2^ di ottobre) e in chiusura il Cabernet Sauvignon (3^ settimana di ottobre). Le uve vengono diraspate e sottoposte al passaggio nel selettore ottico per la cernita dei migliori acini. I vari mosti fermentano separatamente in vasche d'acciaio con rimontaggi e délestage alternati giornalmente per un periodo non superiore alla settimana per favorire l'estrazione delle note più fruttate e i tannini più eleganti ed ottenere così freschezza e dinamicità del vino.

AFFINAMENTO: Nella primavera successiva alla vendemmia, i vini vengono trasferiti in botti di rovere di medio - grandi dimensioni (da 50 a 70 hl) per il Sangiovese e in barrique di rovere francese per il Merlot e Cabernet Sauvignon dove maturano per circa un anno. Segue l'assemblaggio dei vari contenitori e vini nelle proporzioni attentamente individuate con l'ulteriore periodo di affinamento in acciaio, dove il vino riposa fino al momento dell'imbottigliamento.

DATI ANALITICI: titolo alcolometrico 14,5% vol.; pH 3,42; acidità totale 5,08 g/l; estratto secco totale 30,5 g/l.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 105.000.

POTENZIALE EVOLUTIVO: oltre 6 anni.

FORMATI: 0.75L e 1.5L