VIGNETO DI CAMPOLUNGO

CHIANTI CLASSICO DOCG
GRAN SELEZIONE
2020



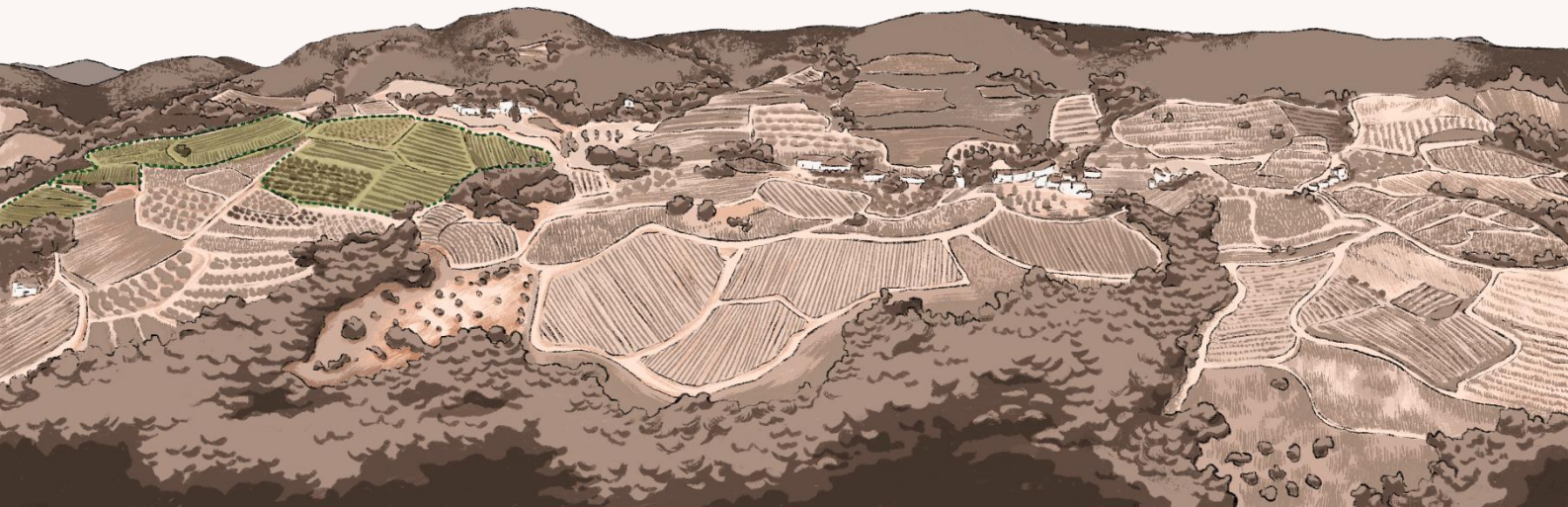
LA GENEROSA SINTESI DELL'INTERAZIONE TRA UOMO E NATURA.

Dalle uve del rinomato Vigneto di Campolungo nasce questo Chianti Classico Gran Selezione, espressione autentica della forza, del carattere e dell'eleganza del territorio di Lamole nell'interpretazione sapiente dei nostri enologi.

Il vigneto Campolungo



L'AREALE DI LAMOLE



VIGNETO DI CAMPOLUNGO

CHIANTI CLASSICO DOCG
GRAN SELEZIONE
2020

UVE: Sangiovese 100%

ZONA E VIGNETO DI PRODUZIONE: Lamole - Vigneto di Campolungo, esposizione a sudovest.

ANNI DI IMPIANTO DELLE VIGNE: compresi tra il 1982 e il 2009.

ESTENSIONE DEL VIGNETO: 10 ha.

ALTITUDINE: 440 – 580 mt. s.l.m.

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO, DENSITÀ E RESA PER ETTARO: cordone speronato (3.000 piante ad ha, resa 35 q.li per ha) Guyot e archetto chiantigiano (densità impianto 4.000 ha, resa 55 q.li per ha).

INFORMAZIONI AGRONOMICHE: invaiatura dall'8 al 10 agosto 2020. Vendemmia il 21 ottobre.

ANDAMENTO STAGIONALE: i primi mesi dell'anno sono stati caratterizzati da giornate luminose ma con temperature rigide, che hanno determinato un germogliamento posticipato. Il resto della primavera ha visto alternarsi giornate miti e soleggiate a poche e brevi piogge, consentendo così una fioritura regolare e in tempi più tradizionali.

L'estate è proseguita piuttosto calda e siccitosa, con buone escursioni termiche e temperature minime contenute, favorendo un processo ottimale di maturazione delle uve. Il periodo della vendemmia, tra la terza settimana di settembre e la terza di ottobre, è stato caratterizzato da una piovosità superiore alla media, che ha permesso un recupero parziale del peso dei grappoli, con una resa che si è comunque assestata attorno ai 50 hl/ha.

VINIFICAZIONE: le uve, selezionate con cura in vigneto, vengono diraspate e sottoposte alla selezione ottica. Il mosto fermenta inizialmente in vasche d'acciaio separato dalle bucce, per poi continuare insieme la fermentazione per circa una settimana. In questa fase, il cappello viene movimentato quotidianamente con rimontaggi e délestage alternati, garantendo un'estrazione ottimale di aromi, colore e struttura.

AFFINAMENTO: nella primavera successiva alla vendemmia, il vino viene trasferito in botti di rovere di medie dimensioni, con una piccola parte destinata a barrique di rovere francese, dove matura per circa due anni. Al termine, segue l'assemblaggio e un ulteriore periodo di affinamento in acciaio, dove il vino riposa fino al momento dell'imbottigliamento, garantendo equilibrio e armonia nel prodotto finale.

DATI ANALITICI: titolo alcolometrico 14,5% vol.; pH 3,47; acidità totale 5,3; estratto secco totale 30,5 g/l.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 15.000.

POTENZIALE EVOLUTIVO: oltre 10 anni.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1985.

FORMATI: 0.75L, 1.5L, 3L e 5L.