

CHIANTI DOCG BIO PURO SENZA SOLFITI



Classificazione: Chianti DOCG (senza solfiti aggiunti)

Uvaggio: 100% Sangiovese

Area di produzione: vigneti collocati a circa 400 mt s.l.m. su suoli ricchi di scheletro per lo più costituiti da galestro (roccia toscana a cui il Chianti deve il suo carattere).

Anno d'impianto: fra il 2000 ed il 2002 impianti moderni.

Forma di allevamento: Guyot.

Produzione: circa 1,5 kg di uva a ceppo.

Modalità di raccolta: manuale in cassette, entro la metà di ottobre.

Vinificazione: diraspatura delicata delle uve; fermentazione spontanea e macerazione a temperatura controllata in acciaio per circa 10 giorni, con numerosi rimontaggi e delestages.

Dopo la fermentazione malolattica, che avviene molto rapidamente data l'assenza di solfiti, il vino viene travasato e mantenuto ad una temperatura di 10 gradi.

Maturazione: in acciaio per circa 6 mesi. Il vino viene quindi imbottigliato per mantenere tutta la sua freschezza e integrità.

Note sensoriali: colore rosso porpora intenso e brillante. Al naso è ampio, netto e persistente, con sentori di violetta. Al sapore fruttato e sapido. Finale di buona persistenza e esplosione di frutta.

Abbinamenti: Lo stile ricorda molto i novelli, con la differenza che il PURO è un vino naturale, per questo è adatto in qualsiasi occasione. E' piacevole e di pronta beva, abbinabile a tutto il pasto, dall'antipasto al dolce (cioccolata). Da provare assolutamente.

Temperatura di servizio: 16-18° C in inverno, e 12° C in estate

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Questo è il primo passo verso la realizzazione di un sogno: quello di produrre vini "incontaminati" PURO è prodotto da 100% Sangiovese vinificato in acciaio, senza aggiunta di solfiti, lieviti e tannini. La vinificazione di questo vino è un esercizio di equilibrismo. Mantenere la purezza delle uve senza l'utilizzo della chimica non è semplice, ma è possibile.

Noi siamo pronti a metterci in gioco per rispettare la salute dei consumatori. La solforosa come antiossidante e antibatterico viene sostituita con mezzi fisici e non chimici, come le basse temperature di conservazione, i controlli frequenti dell'ossigeno disciolto e opportune filtrazioni per mantenere il vino puro microbiologicamente.