



IL MOLINO DI GRACE

CHIANTI CLASSICO 2014



UVA

100% SANGIOVESE

ALTITUDINE:

TRA 320 E 420 METRI SLM

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

CORDONE E CAPOVOLTO

VENDEMMIA:

META' SETTEMBRE PRIMI DI OTTOBRE A MANO

PROCESSO DI VINIFICAZIONE:

21 GIORNI DI FERMENTAZIONE ALCOLICA

CON UNA TEMPERATURA TRA 28 E 30 GRADI

POI FERMENTAZIONE MALOLATTICA IN TINI DI ACCIAIO

INVECCHIAMENTO:

16 MESI IN BOTTI DA 30HL

COLORE:

ROSSO RUBINO

BOUQUET:

SENTORI DI FRUTTI DI BOSCO, VIOLA A MAMMOLA

GUSTO:

INTENSO, FRESCO, FRUTTATO CON UNA BUONA ACIDITA',
E CON FINE TRAMA TANNICA.

ABBINAMENTI:

PROSCIUTTO E SALAME, CARNI BIANCHE SULLA GRIGLIA, PECORINO

VENDEMMIA 2014

La stagione invernale dell'annata 2014 è stata caratterizzata da un clima mite con temperature lievemente più alte rispetto alla media.

Questo ha portato ad un anticipo del germogliamento delle uve.

La stagione primaverile ha presentato condizioni climatiche miti ed asciutte che hanno consentito una buona fioritura e allegagione delle piante.

La piovosa estate ha rallentato i processi di invaiatura e maturazione, riequilibrandosi in parte nelle prime settimane di settembre, grazie a giornate calde e soleggiate.

La raccolta, introdotta da una precedente selezione delle uve, è avvenuta tra la seconda metà di settembre e inizio ottobre.