



VALLONE DI CECIONE
FAMIGLIA ANICHINI

Chianti Classico DOCG

BIOLOGICO



La mia famiglia produce vino da oltre cento anni nel pieno rispetto della più antica tradizione chiantigiana, coltivando i piccoli campi attorno alla vecchia casa situata nella splendida vallata di Cecione e nella Conca d'Oro di Panzano. I vigneti vengono fortificati e arricchiti con infusi di propoli, ortica e semine di varie erbe come rucola, trifoglio e fava. Questo Chianti Classico nasce da uve di Sangiovese e Canaiolo e invecchia in botte per 8 mesi. Vorrei rivolgere un pensiero ai miei genitori (presenti in etichetta in una foto del 1975), alla famiglia, a mia figlia Allegra e ringraziare i nostri collaboratori e tutti coloro che apprezzano i nostri vini.

Uve: Sangiovese 90%, Canaiolo 10%

Esposizione: sud-est

Terreno: tendente argilloso di medio impasto

Sistema di allevamento: arco toscano e cordone speronato

Resa media per ha: 55-60 q/l

Vendemmia: manuale in cassette tra l'ultima settimana di Settembre e la prima di ottobre.

Maturazione: fermentazione con lieviti indigeni in tini di acciaio (circa 20 giorni) con seguente passaggio sulle proprie fecce per circa 3/4 mesi.

Affinamento: 8 mesi in botti grandi e almeno 4 in bottiglia

Note: vino molto fruttato con sentori di ciliegia, frutti rossi e viola; fresco, di beva molto gradevole e poco invadente.

Abbinamenti: Formaggi di medio/lunga stagionatura, carni rosse, selvaggina, pasta.