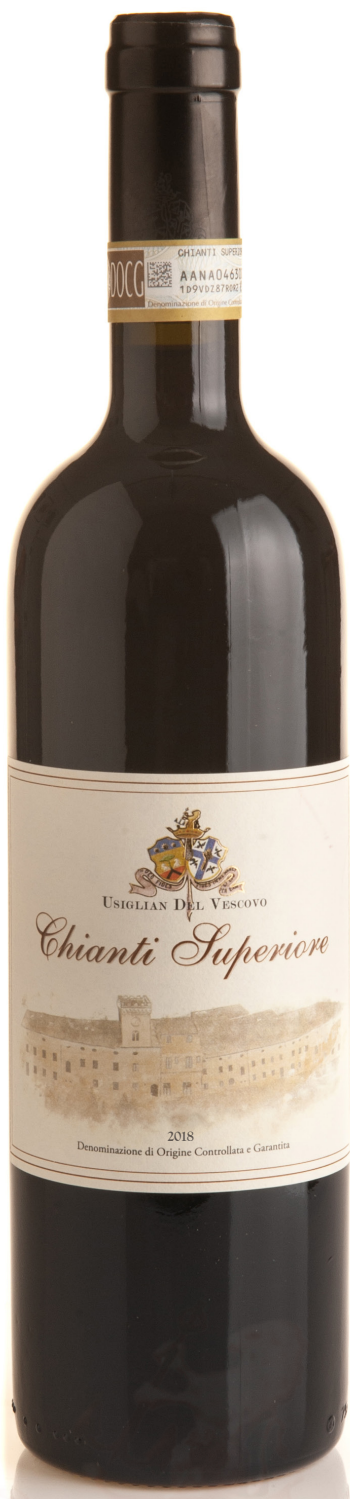


Chianti Superiore

D.O.C.G.

2018



Il vino che maggiormente rappresenta il legame tra la tradizione ed Usiglian del Vescovo; un vino con secoli di storia e un'icona dell'enologia mondiale. Un Sangiovese di sabbia, con una incredibile finezza e sapidità. Un bere antico che trova la sua attualità nell'interpretazione del nostro terroir così particolare.



Assemblaggio (percentuali indicative):

Sangiovese 100%



Natura dei terreni:

Sabbiosi, di derivazione marina con una fortissima presenza di conchiglie.
Altitudine dei vigneti media: 250 metri s.l.m.



Altitudine dei vigneti media:

250 metri s.l.m.



Allevamento:

Le viti sono allevate a Guyot, con densità di 5000 ceppi per ettaro, i vigneti sono completamente inerbiti. La resa di uva per ettaro del Sangiovese nel 2018 è stata di circa 60 quintali.



Condizioni climatiche:

Dopo una primavera molto piovosa e piuttosto calda, è seguita un'estate decisamente calda con picchi oltre i 30 gradi, ma con un buon sbalzo termico e con precipitazioni inferiori alla media, la ventilazione è stata particolarmente buona. Nello specifico le uve Sangiovese nel 2018 hanno avuto una maturazione in epoca abbastanza precoce, le escursioni termiche hanno permesso un notevolissimo accumulo di metaboliti.



Vendemmia:

Raccolta effettuata a mano in ceste da 10 kg. Il Sangiovese nel 2018 è stato raccolto nella parte centrale del mese di settembre.



Vinificazione:

Dopo una scrupolosa selezione degli acini su tappeto di cernita, le uve sono state diraspate e pigiate sofficemente, la fermentazione alcolica è avvenuta in parte in serbatoi di acciaio. La fermentazione malolattica ha avuto luogo in serbatoi di cemento.



Affinamento:

Il vino si è evoluto per 10 mesi botti grandi (17/30 ettolitri). Dopo aver riposato per 10 mesi in bottiglia il Chianti Superiore ha finalmente raggiunto i calici dei nostri clienti.



Appunti di degustazione:

All'analisi visiva il colore del vino si presenta brillante e complesso, rosso rubino, con sfumature granata. Il bouquet rivela la ciliegia e la fragola. In evidenza, notevoli sono le sensazioni di macchia mediterranea, distintamente di lentisco. Emerge chiara una nota iodata. Si avvertono anche profumi terziari di tabacco, cuoio e cioccolato. Vino di grande finezza e slancio con una freschezza sorprendente. Il finale è vivace e piacevole.

Direttore di produzione: Francesco Lomi
Consulente enologo: Federico Ricci
Prima annata prodotta: 2010



I vini di Usiglian del Vescovo sono certificati biologici a partire dall'annata 2020
www.usigliandelvescovo.it

ALCOL

13,5%

ACIDITÀ
TOTALE

4,78 g/l

ZUCCHERI
TOTALI

0,5 g/l