



BERTINGA



Vino: Sassi Chiusi IGT

Annata: 2016

Area di Produzione: Gaiole in Chianti

Vigneti: Adine, Bertinga and Vertine

Uvaggio: 85% Sangiovese / 15% Merlot

Gradazione alcolica: 14%

Acidità tot. 6.2 g/L | **Acidità Vol.** 0.45 g/L

Soil

Le uve del Sassi Chiusi provengono da tutte e tre i vigneti aziendali, Bertinga, Adine e Vertine e combina difatti la potenza e la fresca "rusticità" delle marne calcareo-argillose di Bertinga con la dinamicità e la complessità delle rocce calcaree di Adine e di Vertine.

Annata 2016

Il profilo dell'annata 2016 è stato regolare, senza registrare problemi sanitari in vigna. Le scarse precipitazioni sul finire del mese di luglio al momento dell'invaiaitura e stato compensato dalle piogge di fine agosto e di inizio settembre.

L'equilibrio è stato sostenuto anche grazie alla costanza del caldo, senza picchi eccessivi dell'ultimo mese, che ha aiutato la maturazione delle uve, senza fenomeni di sovra-maturazione. L'estate è stata ottima nell'insieme, caratterizzata da poca piovosità e da temperature elevate nei mesi di luglio e agosto, ma soprattutto da un'accentuata escursione termica notturna, tale da far prevedere vini con profili aromatici elevati e con un'ottima acidità.

Vinificazione / Affinamento:

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 10Kg ed i grappoli sono stati selezionati a mano su tavolo di cernita.

Le uve di ciascuna varietà sono state vinificate separatamente e la fermentazione si è svolta in tini di acciaio e vasche di cemento. L'affinamento ha luogo in acciaio e cemento per una durata di circa 12 mesi seguita almeno altrettanti mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Produzione: 24.791 bottiglie, 340 magnum

Data Imbottigliamento: Giugno 2018

Punteggi: 92 pts James Suckling, 90 pts Robert Parker's Wine Advocate