



BERTINGA



Vino: Punta di Adine IGT

Annata: 2017

Area di Produzione: Gaiole in Chianti

Vigneto/Parcella: Adine / parcella nr.100

Uvaggio: 100% Sangiovese

Gradazione alcolica: 14%

Acid. tot. 5.73 g/L | Acidità Vol. 0.45 g/L | PH 3.35

Annata 2017

Il 2017 è stato uno degli anni più siccitosi degli ultimi decenni. I primi mesi dell'anno sono stati variabili, con qualche pioggia solo nell'ultima parte di febbraio e marzo. Poi qualche gelata tardiva, ma dal mese di maggio in poi le precipitazioni sono state davvero scarse. Solo sporadici temporali si sono verificati in alcune zone del territorio chiantigiano nel periodo tardo-primaverile. A questa scarsa consistenza di pioggia si è aggiunta la costanza di temperature sempre al di sopra della media stagionale che in alcuni periodi, specialmente nei mesi di luglio e di agosto, hanno raggiunto picchi molto elevati.

Vinificazione / Affinamento:

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

La fermentazione si è svolta in vasche di cemento. L'affinamento ha avuto luogo in botti di rovere austriaco da 25HL per una durata di circa 18 mesi seguita almeno altrettanti mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Produzione: 6.624 bottiglie, 164 magnum, 35 jeroboam