



BERTINGA



Vino: Sassi Chiusi IGT

Annata: 2017

Area di Produzione: Gaiole in Chianti

Vigneti: Adine, Bertinga and Vertine

Uvaggio: 80% Sangiovese / 20% Merlot

Gradazione alcolica: 14%

Acidità tot. 5.61 g/L | **Acidità Vol.** 0.44 g/L | **PH** 3.39

Suolo

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 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.

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: 33.791 bottiglie, 300 magnum