

A.D.



1242

Pagliarese

PAGLIARESE CHIANTI CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

VITIGNI

90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Mammolo.

PROVENIENZA

Nel Comune di Castelnuovo Berardenga in prossimità di San Gusmè - est di Siena.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e Guyot con un massimo di 5/8 gemme per pianta.

ETA' VIGNETI

Oltre 30 anni per i vigneti più vecchi. Dal 2005 al 2015 gran parte dei vigneti sono stati reimpiantati partendo da selezioni massali dei vigneti più vecchi della proprietà, che risalgono al periodo 1966-1974.

ALTITUDINE

Compresa tra 320 e 390 metri s.l.m.

ESPOSIZIONE

Prevalentemente Sud-Ovest.

TERRENI

Macigno di arenarie quarzose, sabbie stratificate, alberese misto a pillola alluvionale; presenza di galestro nella parte più alta dei vigneti.

ESTENSIONE

5400 ceppi per ettaro con un sesto di impianto di 2,30 m tra le file e 0,80 m tra vite e vite.

RACCOLTA

Raccolta manuale entro la prima metà di ottobre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Temperature di fermentazione tra i 28 e i 30° C. Durata della macerazione 12/15 giorni. Follature automatiche programmate giornalmente. Svinatura a fine fermentazione e trasferimento a marzo-aprile in botti di rovere di Slavonia medie e grandi per 10-12 mesi. Seguono 3/6 mesi di affinamento in bottiglia.

ANALISI SENSORIALE

Colore rosso rubino con buona tonalità. Profumo fruttato, fine ed elegante dove predominano i frutti rossi di sottobosco, accompagnato da sentori di spezie leggere. Buona frutta al palato con giusta tannicità e retrogusto morbido e persistente.

