DIEVOLE
DAL 1090

VIGNA DI SESSINA
CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE
2015

Vigna di Sessina nasce dalla migliore selezione delle uve dell'omonimo vigneto all'interno della proprietà di Dievole. Il suolo, ricco di scheletro, ha origine da un'arenaria conosciuta come "Macigno", che dona al vino eleganza e freschezza uniche.

NOTE GENERALI

Varietà: 100% Sangiovese

Invecchiamento: 17 mesi

Grado alcolico: 14% Vol.

Acidità totale: 5,5 g/l

Temperatura di servizio consigliata: 18°C

NOTE ORGANOLETTICHE

Vista: colore rosso rubino intenso con leggeri riflessi granati.

Olfatto: profumo intenso con spiccati aromi di frutta rossa matura unite a leggere note floreali di viola mammola appassita. Un bouquet arricchito anche da note speziate.

Gusto: il vino si presenta al palato molto elegante. L'incredibile freschezza accompagna un tannino vino, maturo e nobile, di notevole profondità e ricchezza sensoriale. Ottimo finale persistente ed equilibrato.

ASPETTO AGRONOMICO

Altitudine: 420 m s.l.m.
Esposizione: sud, sud- ovest
Composizione del terreno: suolo ricco di scheletro che si origina da un'arenaria conosciuta come "Macigno"
Sistema di allevamento: cordone speronato in conversione a Guyot
Densità d'impianto: 6250 piante/ettaro
Età delle viti: 16 anni
Resa per ettaro: 75 q.li
Produzione media per pianta: 1,2 kg
Epoca vendemmia: inizio ottobre

ASPETTO ENOLOGICO

Fermentazione: 14-15 giorni in tini di cemento grezzo da 75Hl ad una temperatura massima di 26°C.

Invecchiamento: in botti di rovere francese non tostate da 41Hl per circa 17 mesi.

Affinamento: in bottiglia per almeno 12 mesi.

Località Dievole 6, 53019 Castelnuovo Berardenga,