

FÈLSINA

Berardenga

Chianti Classico Riserva

Da uve 100% Sangiovese. Nelle annate più belle viene effettuata una selezione delle uve dai diversi vigneti del Chianti Classico. Espressione del Sangiovese di Fèlsina nei diversi terroirs di ogni singolo vigneto.

I vigneti si trovano a Castelnuovo Berardenga, nella parte sud orientale della zona di produzione del Chianti Classico, a nord-est di Siena.

Orientati quasi esclusivamente a sud-ovest si estendono su declivi ventilati a un'altitudine che varia dai 320 ai 420 metri s.l.m.

Da un punto di vista geologico i terreni sono piuttosto eterogenei: nelle parti più elevate predomina il macigno di arenarie quarzose e l'alberese misto a pillola alluvionale; arenarie stratiformi e limo caratterizzano i vigneti sul confine con il Colli Senesi in direzione delle Crete Senesi.

Prima annata di produzione 1967.

Denominazione
Chianti Classico Riserva Docg.

Vitigno
100% Sangiovese.

Zona di produzione
Selezione delle migliori uve provenienti dai vigneti del Chianti Classico, a Castelnuovo Berardenga, nord-est di Siena.

Ceppi per ettaro
5400.

Forma di allevamento
Spalliera con potatura a cordone speronato e guyot semplice con un massimo di 5-8 gemme per ceppo.

Raccolta
In tempi diversi a causa delle diverse altitudini dei vigneti, comunque entro le prime 3 settimane di ottobre.

Vinificazione
Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve selezionate, inizia la fermentazione a temperature comprese tra 28°C e 30°C. L'intero processo di macerazione in vasche di acciaio si protrae per 14-16 giorni con follature automatiche e rimontaggi giornalieri. A marzo-aprile il vino nuovo è trasferito in barrique di rovere francese di secondo e terzo utilizzo e in botti di rovere di Slavonia di media capacità, dove matura per 12-16 mesi. Successivamente avviene l'assemblaggio e la messa in bottiglia, nella quale il vino affinerà per almeno 3-6 mesi prima della commercializzazione.

Note sensoriali
Colore rosso rubino, con buona tonalità e intensità. Profumo speziato con note floreali, frutti di sottobosco e toni minerali. Al palato sentori di spezie e frutta fresca, con tannini morbidi e consistenti, di buona struttura e razza.

