

FÈLSINA

# Rancia

## Chianti Classico Riserva

Da uve 100% Sangiovese provenienti dall'omonimo vigneto nel Chianti Classico. Il vigneto Rancia prende il nome da un antico podere in corrispondenza di un preesistente monastero benedettino. Le uve provengono dalla parte più alta e nobile della zona di Rancia, situata nel Comune di Castelnuovo Berardenga a un'altitudine compresa tra i 400 e 420 metri s.l.m., ben esposto a sud-ovest.

Negli impianti più recenti è stato utilizzato il materiale delle selezioni massali effettuate all'interno

del vecchio vigneto di Rancia.

Il vigneto presenta terreni di origine calcarea, caratterizzati principalmente da alberese (tipico del territorio Chiantigiano), e galestro.

Prima annata di produzione 1983.

### Denominazione

Chianti Classico Riserva Docg.

### Vitigno

100% Sangiovese.

### Zona di produzione

Nella zona di Poggio a Rancia.

### Ceppi per ettaro

5400.

### Forma di allevamento

Spalliera con potatura a cordone speronato.

### Raccolta

Solo manuale, di solito a partire dalla prima decade 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 avviene in vasche di acciaio per 16-20 giorni con follature automatiche e rimontaggi giornalieri. A marzo-aprile il vino nuovo è trasferito in nuove barrique di rovere francese e dopo 18-20 mesi di maturazione ne segue l'assemblaggio e l'imbottigliamento. In vetro l'affinamento è garantito per almeno 6-8 mesi prima della commercializzazione.

### Note sensoriali

Colore rosso rubino con buona intensità e tonalità. Speziato al naso, note floreali e piccoli frutti rossi e neri, con accenni minerali e una lieve nota tostata. Al palato sentori di spezie con tannini giovani, consistenti e morbidi, dritto e serrato nel finale, coinvolgente per sapore e linea acida.

