



BERTINGA



Vino: Sassi Chiusi IGT

Annata: 2018

Area di Produzione: Gaiole in Chianti

Vigneti: Adine, Bertinga and Vertine

Uvaggio: 85% Sangiovese / 15% Merlot

Gradazione alcolica: 14%

Acidità tot. 5.80 g/L | PH 3.40

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 2018

Il 2018 è iniziato con un germogliamento precoce dovuto a temperature più alte della media stagionale nei mesi di marzo e aprile, seguiti da un maggio abbastanza piovoso. Dal 10 giugno le temperature hanno ricominciato a salire e nella zona del Chianti Classico abbiamo avuto una buona estate con piogge sparse.

L'invaiaura è iniziata nella seconda parte di luglio ed è proseguita abbastanza lentamente nel mese di agosto. Per quel che riguarda le temperature estive siamo di fronte ad una annata nella norma.

Il mese di settembre in particolare ha visto un susseguirsi di giornate soleggiate ma con una grande escursione termica fra giorno e notte, che ha consentito di portare ad una corretta maturazione fenolica e aromatica le uve del nostro territorio.

La vendemmia è iniziata a metà settembre e si è conclusa a metà ottobre.

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; la fermentazione e l'affinamento per 12 mesi del Sangiovese si sono svolti in vasche di cemento. Il merlot in acciaio e Barrique di terzo passaggio per altrettanti mesi.

Al termine dell'affinamento sono stati assemblati, imbottigliati e affinati in bottiglia per periodo di 3 anni prima della commercializzazione.

Produzione: 22.035 bottiglie, 109 magnum