



BERTINGA



Vino: Sassi Chiusi IGT

Annata: 2019

Area di Produzione: Gaiole in Chianti

Vigneti: Adine, Bertinga and Vertine

Uvaggio: 85% Sangiovese / 15% Merlot

Gradazione alcolica: 14 %

Acidità tot. 5,50 g/L | **Acidità vol.** 0,38 g/L | **PH** 3,30

Data d'imbottigliamento: Giugno 2021

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 2019

Il clima mediamente più rigido e umido nella prima metà dell'anno ha lievemente ritardato il ciclo vegetativo della vite rispetto agli ultimi anni, con un cadenzarsi dei tempi che ricorda le grandi annate degli anni '80.

A un'estate calda ma regolare, senza particolari picchi di calore o abbondanti precipitazioni, è seguito un settembre caratterizzato da bel tempo e grandi escursioni termiche, che hanno permesso la perfetta maturazione fenolica delle uve.

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: 26.300 bottiglie, 300 magnum