



ARTIMINO
WINE ESTATE



CHIANTI MONTALBANO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vendemmia

2025

Uvaggio

85% Sangiovese, 15% Canaiolo

Grado Alcolico

13,0%

Clima

L'annata 2025 ha avuto inizio con un inverno relativamente mite, interrotto da un temporaneo abbassamento delle temperature verso la fine di gennaio. Successivamente, si è registrato un progressivo aumento termico fino alla seconda metà di febbraio. L'innalzamento delle temperature a fine marzo ha determinato un leggero anticipo della ripresa vegetativa. La primavera è stata caratterizzata da una buona distribuzione delle precipitazioni e da un clima complessivamente temperato, favorevole allo sviluppo equilibrato della vite. Durante l'estate si sono registrati due periodi di caldo intenso: il primo nella seconda metà di luglio e il secondo tra la prima e la seconda decade di agosto, che hanno influenzato i ritmi di maturazione delle uve. La vendemmia è iniziata nei primi giorni di settembre con il Canaiolo, per concludersi nella seconda metà del mese con il Sangiovese, per esaltarne la freschezza.

Dati storici e suolo

Nel 1932 furono legittimate 7 diverse zone del Chianti tra cui proprio il Chianti Montalbano e l'intero comprensorio del Carmignano fu così inglobato nella denominazione Chianti Doc. Alcuni documenti storici attestano la presenza di questa sottozona già nel 800 d.C. sotto il dominio dei Franchi. I suoli del Chianti Montalbano sono moderatamente profondi con origine geologica risalente a 70-100 milioni di anni fa dalla formazione del Sillano Santa Fiora. Composizione ricca di rocce sedimentarie, argilliti e buona presenza di scheletro.

Vinificazione

Le uve raccolte vengono pigiate e diraspate per poi essere avviate in serbatoi di acciaio inox dove inizia la fermentazione alcolica a temperatura controllata. Le macerazioni sono brevi per evitare estrazioni eccessive ed esaltare la componente fruttata. Le varietà vengono tutte fermentate in purezza in modo da poter esprimere al meglio il proprio potenziale. Il vino svolge la fermentazione malolattica in acciaio, al termine della quale viene fatto il blend che affina per un periodo minimo di 4 mesi prima di essere imbottigliato.

Note Degustative

Visivo

Il vino si presenta rosso rubino intenso.

Olfattivo

All'olfatto si percepiscono note fresche di amarena, susina rossa e rosa.

Gustativo

Al gusto ha una buona intensità, con sentori fruttati e tannini delicati.