



ARTIMINO
WINE ESTATE



CHIANTI MONTALBANO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vendemmia

2023

Uvaggio

100% Sangiovese

Grado Alcolico

13,5%

Clima

Il 2023 è iniziato con un inverno caratterizzato da rovesci regolari tra gennaio e febbraio e temperature complessivamente nella media, seguito da un marzo piuttosto fresco; queste condizioni climatiche hanno determinato un leggero rallentamento del germogliamento della vite.

La primavera, moderatamente piovosa, ha preceduto un'estate calda, con temperature sostenute a partire dalla fine di maggio. La raccolta delle uve è iniziata nella seconda metà di settembre, nella parte centrale del mese, si sono verificate leggere precipitazioni che hanno favorito un riequilibrio della maturazione delle uve e il completamento della maturazione fenolica.

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. La durata delle macerazioni è di circa 20 giorni per garantire un'estrazione dei tannini più eleganti. Il vino, al termine della fermentazione alcolica, viene trasferito in botti di rovere di Slavonia di piccole e medie dimensioni, dove sosta per almeno 12 mesi. Infine, il vino affina in bottiglia per almeno 6-8 mesi prima di essere immesso sul mercato.

Note Degustative

Visivo

Il vino si presenta rosso rubino intenso.

Olfattivo

All'olfatto si percepiscono note fresche di ciliegia, viola mammola e arancia sanguinella.

Gustativo

Al gusto è deciso, con buona intensità e freschezza con finale persistente.