

# DIEVOLE

DAL 1090

## NOVECENTO CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA 2017

Novecento Chianti Classico Riserva nasce per celebrare i 900 anni di storia di Dievole. Una storia iniziata nel 1090 quando, secondo le testimonianze riportate nel contratto conservato nell'archivio di Stato di Siena, vennero pagati "due capponi, tre pani e sei denari lucchesi di buon argento" per l'affitto annuale di una vigna nella valle divina, a Dievole, appunto.



### NOTE GENERALI

**Varietà:** 95% Sangiovese,

3% Canaiolo, 2% Colorino

**Invecchiamento:** 17 mesi

**Grado alcolico:** 14 % Vol.

**Acidità totale:** 5,8 g/l

**Temperatura di**

**Servizio consigliata:** 18° C

### NOTE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino intenso nel bicchiere. Il profilo aromatico esprime profondi aromi primari, con richiami di ciliegia marasca, piccola frutta rossa ed eleganti note terziarie speziate, cuoio e cacao. Al palato ha struttura e corpo, è ampio e ricco, con concentrazione di aromi varietali, intensa trama tannica e acidità che rinfresca il palato. Finale persistente con tannini vellutati

### ASPETTO AGRONOMICO

**Altitudine:** 300-420 m s.l.m.

**Esposizione:** sud, sud-ovest

**Composizione del terreno:** suoli limoso-argillosi, con pietrosità alta e presenza di calcari e marne

**Sistema di allevamento:** cordone speronato in conversione a Guyot

**Densità d'impianto:** 5000 piante/ettaro

**Età delle viti:** 18 anni

**Resa per ettaro:** circa 70 q.li

**Produzione media per pianta:** circa 1,4 kg

**Epoca vendemmia:** inizio ottobre

### ASPETTO ENOLOGICO

**Fermentazione:** 14-15 giorni in tini di cemento grezzo da 75Hl ad una temperatura massima tra i 26° e 28°C.

**Invecchiamento:** in botti di rovere francese non tostate da 41Hl per circa 17 mesi.

**Affinamento:** in bottiglia per almeno 6 mesi.