



RUELLO

Chianti Classico Riserva

DOCG
2019



UVAGGIO

Sangiovese 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Chianti Classico ad est di Siena con orientamento a Sud/Est

SUPERFICIE DEL VIGNETO

1,9 Ha

ALTITUDINE DEL VIGNETO

380 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Galestro e argilliti

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

5000 piante per Ha

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Seconda decade di settembre

MATURAZIONE

24 mesi in tonneaux

AFFINAMENTO

In bottiglia minimo 9 mesi

ALCOL SVOLTO

14,5 %

ACIDITÀ TOTALE

5,56 GR/LT



BOSCHETTO CAMPACCI

TOSCANA

NOTE DEGUSTATIVE

All'aspetto si presenta di un colore rosso rubino lucente. Al naso il profumo richiama note di frutta rossa come ciliegia, mora, prugna e frutti selvatici accompagnato da fiori violetta e condito da spezie dolci, tabacco toscano e tracce di sottobosco autunnale. Al palato la struttura tannica è armonica, tannini succosi, rotondi e vellutati sono sostenuti da un'acidità fresca e vibrante. Il corpo è pieno e materico con finale lungo e di bella sapidità.

IL VIGNETO

Le uve provengono da vigneti con un'età media di 30 anni ed una superficie 1,9 ha complessivi, coltivati su terreni con elevata presenza di galestro, argilliti e sabbie. Suoli molto ricchi di elementi fossili e minerali. La combinazione di questi terreni permette di ottenere un vino di grande equilibrio, dalla trama tannica morbida e densa.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene manualmente e dopo le uve vengono ulteriormente selezionate per raggiungere il risultato finale ottimale. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a 25 – 26 °C per circa 15 giorni per il mantenimento del profilo olfattivo, dell'estrazione del colore e dell'eleganza del tannino. A seguito della fermentazione alcolica, il vino termina la fermentazione malolattica in tonneaux di rovere francese e ungherese di primo passaggio, dove matura per i successivi 24 mesi. L'affinamento in bottiglia è di minimo 9 mesi prima di essere presentato sul mercato.

CLIMA

La stagione 2019 si caratterizza nella prima parte dell'anno per essere mediamente più rigida e umida. Un fresco e piovoso inizio di primavera ha leggermente ritardato il ciclo vegetativo della vite rispetto agli anni precedenti, con un alternarsi delle fasi fenologiche che ricordano le grandi annate degli anni '80. Un'estate calda ma molto regolare, senza eccessi di calore o abbondanti precipitazioni, ha permesso alle piante un corretto sviluppo sia della vegetazione che dei grappoli. E' seguito un settembre caratterizzato da clima ottimale e dalle forti escursioni termiche, che hanno permesso la perfetta maturazione delle uve. La vendemmia è stata effettuata nella seconda decade di settembre. Un'ottima annata che ci ha regalato un vino equilibrato ed espressivo, destinato a lunghi invecchiamenti.