



CENNATOIO ORO

Chianti Classico docg

CENNATOIO è la prima etichetta, creata da Gabriella Alessi nel 1971 proprio agli albori dell'azienda agricola; si tratta di un bozzetto per una rappresentazione teatrale. Negli anni successivi è stato utilizzato in diversi colori per rappresentare le diverse tipologie di vino prodotte tra il '70 e l'80 (Rosato, Vin Brusco, Vinsanto, ecc.) Ad oggi è rimasta come etichetta primaria della Azienda, ed è utilizzata solamente per rappresentare il Chianti Classico, ed è stato mantenuto il colore oro che nel 1970 veniva usato per "vestire" la "Riserva". Il vino in oggetto negli ultimi anni è stato recensito con ottimi punteggi nelle seguenti riviste: Decanter (4 stelle Highly Recommended), Wine Spectator (90), Challenger International du Vin in Bordeaux (Medaglia d'oro), Slow Food (Top Ten nel Chianti Classico), Gran Jury European (Excellent), Mondo Weine der Welt (90 punti), the Wine Advocate (89), Merum (4 stelle), Luca Maroni (90), James Suckling (91).

Tipologia CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Uve Sangiovese Grosso 95% Colorino 5%

Vinificazione e affinamento: I grappoli per questo chianti classico provengono da un'attenta cernita delle uve nei vigneti che presentano caratteristiche di maturazione ottimali. Prima dell'immissione delle uve nella diraspatrice, quest'ultime vengono sottoposte ad un'ulteriore controllo qualitativo grazie all'aiuto di un banco/nastro trasportatore che permette un'ulteriore cernita dei grappoli. Dopo di che l'uva viene messa a fermentare in tini di cemento dopo che è stata separata in maniera più delicata possibile dal raspo. Il processo di macerazione delle bucce è lungo circa due settimane in cui vengono applicate tutte le tecniche enologiche necessarie. La maturazione e l'affinamento avviene a dicembre, a fine malolattica, passando il vino in botti di barriques dove vi rimane per mesi. Affinamento in Bottiglia almeno 3 mesi in locali termocondizionati.

Colore Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, caratteristica data dalla lunga permanenza sulle bucce durante il processo di fermentazione.

Profumo La tecnica di vinificazione favorisce il più possibile gli intensi aromi fruttati e con un forte impatto olfattivo di frutto maturo come la ciliegia marasca e prugna e con dolci suadenze di rovere.

Sapore Denso e potente si presenta in bocca un tannino vigoroso che si fa via via più morbido susseguentemente per dare spazio ad un frutto come la ciliegia, e altri frutti a bacca rossa.

Caratteristiche

| | |
|------------------------------|----------------------------------|
| Grado alcolico | 13,5% vol. |
| Bottiglia | 750 ml |
| Temperatura di servizio | 20° |
| Tenuta all'invecchiamento | 10 anni dall'imbottigliamento |