

CHIANTI COLLI SENESI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



GATTAVECCHI



ZONA DI PRODUZIONE:

Comune di Montepulciano: Località Argiano e Ascianello.

UVAGGIO : Sangiovese 90% - Altre uve a bacca rossa 10%.

TERRENO:

Diversificato, da impasti di sabbie argillose e sabbie fini con sedimenti pliocenici marini.

SISTEMA D'IMPIANTO:

Guyot e Cordone Speronato - 4.400 ceppi per ha.

Età media delle viti in produzione 20 – 25 anni.

PRODUZIONE DI UVA PER HA: 80 q.li

MICROCLIMA:

Le condizioni microclimatiche sono rese favorevoli da moderate escursioni termiche nell'arco dell'anno. La vicinanza dei laghi di Montepulciano, di Chiusi e Trasimeno nonché del Monte Amiata, influenzano positivamente il clima del territorio.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Dopo una vinificazione tradizionale a contatto con le bucce di 12 – 15 giorni viene affinato circa sei mesi in botte. Durante questo periodo il vino svolge la fermentazione malolattica.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore rubino, tendente al granato con gli anni, ha profumo vinoso con sentore di bacca rossa, sapore armonico, leggermente tannico, vellutato con l'invecchiamento. Si abbina perfettamente a carni bianche, rosse e a formaggi freschi o stagionati. Temperatura di servizio 18 – 20°C.

PRODUCTION AREA: Montepulciano: Argiano and Ascianello.

GRAPE VARIETIES:

Sangiovese 90% - blend of native red grapes 10 %.

SOIL: Mixtures of clay and fine sand with Marine Pliocene sediment.

VINE TRAINING:

Guyot and straight-line spurred tying (Cordone Speronato) - 4,400 vinestocks per hectare.

Average age of vines: 20 – 25 years.

PRODUCTION PER HECTARE: 8 tons.

MICROCLIMATE:

Moderate temperatures throughout the year create favourable microclimatic conditions. In addition, the proximity of Lakes Montepulciano, Chiusi and Trasimeno, and Mount Amiata, has a positive effect on the local climate.

VINIFICATION AND REFINING:

After traditional processing on the skins for 12 – 15 days, the wine is refined in casks for about six months. Malolactic fermentation takes place during this time.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

The colour is ruby, becoming garnet with ageing. The bouquet is full, with scents of red berries, and the flavour is harmonious and slightly tannic, smoothing to velvet as the wine ages. Pairs well with red and white meats, and both fresh and seasoned cheeses.

Serving Temperature: 18 – 20°C.