



ANTICA FATTORIA
MACHIAVELLI



VIGNA DI FONTALLE

CHIANTI CLASSICO

DOCG RISERVA

2013

Niccolò Machiavelli, aveva ereditato dal padre, messer Bernardo di Boninsegna, la fattoria di Sant'Andrea in Percussina, sulle colline del Chianti Classico, dove si ritirò in esilio da Firenze nei primi anni del Cinquecento. Già allora si produceva il vino "Vermiglio", antenato del Chianti di oggi, che maturava nelle profonde cantine di Casa Machiavelli. L'attuale Chianti Classico Machiavelli viene ottenuto secondo le moderne tecniche enologiche, nel pieno rispetto della grande tradizione della Casa. Questa Riserva prende il nome da una vigna che esisteva già all'epoca in cui Niccolò Machiavelli era proprietario della Fattoria in corrispondenza di una fonte di acqua purissima.

LE UVE
Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE
Vigna di Fontalle, 26,57 ettari sulle colline a Sant'Andrea in Percussina, a fianco della casa Machiavelli.

ALTITUDINE
300-350 metri di altitudine

CARATTERISTICHE DEL TERRENO
Terreni con sedimenti pietrosi permeabili e fertili, con esposizione sud-ovest.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO
Cordone speronato.

VENDEMMIA
Raccolta tra metà settembre e inizi di ottobre

VINIFICAZIONE
I grappoli raccolti sono stati vinificati con 20 giorni di macerazione e con frequenti rimontaggi, a 25°C

AFFINAMENTO
Botti in rovere e piccoli recipienti in legno. Dopo l'assemblaggio, il vino è stato imbottigliato, e si è affinato in vetro per almeno 3 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE
Il Vigna di Fontalle Chianti Classico Riserva, ha colore rosso porpora vivido; profumo intenso e ricco, con netti sentori fruttati (lampone, mora) e floreali (giaggiolo) sottolineato da note di vaniglia; il sapore è pieno, concentrato, caldo, morbido ed armonico, con gradevolissimo fondo di liquirizia e di confettura assai a lungo persistente.

GRADAZIONE
14,50 %

CONSERVAZIONE OTTIMALE
15-18 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Arosti di carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

