COOP. VINICOLA
CHIANTI MONTALBANO

www.cantinalarciano.it

Chianti Montalbano Riserva DOCG
TORSASSO

DENOMINAZIONE: Chianti Montalbano Riserva DOCG
(Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

VITIGNI: Sangiovese > 70%

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

ZONA DI PRODUZIONE: Vino ottenuto da uve provenienti dai vigneti dei soci situati nelle province di Pistoia e Firenze. Altitudine fino a 150m s.l.m.

CENNI STORICI: Il Chianti è uno dei vini più antichi e rappresentativi d'Italia, le cui origini risalgono almeno al Medioevo, quando il nome identificava una zona geografica compresa tra Radda in Chianti, Gaiole in Chianti e Castellina in Chianti. Già nel 1716 Cosimo III de' Medici delimitò ufficialmente l'area di produzione, in uno dei primi esempi al mondo di regolamentazione vitivinicola. Nel corso dei secoli, il Chianti ha evoluto il proprio stile, passando dalle tradizionali formule di taglio fino alle interpretazioni moderne, sempre mantenendo il Sangiovese come vitigno protagonista.
All'interno di questo contesto si inserisce il Chianti Montalbano, la cui produzione si sviluppa sulle colline del Montalbano, tra le province di Firenze, Prato e Pistoia. Questa zona, storicamente vocata alla viticoltura e già legata alle proprietà medicee, ha rappresentato per secoli un'area di produzione importante ma meno conosciuta rispetto al Chianti Classico. Oggi il Chianti Montalbano si distingue per vini che esprimono equilibrio, freschezza e tipicità territoriale, inserendosi a pieno titolo nella tradizione e nell'evoluzione del Chianti.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Terreno collinare, sciolto e profondo, ricco di fossili marini e scheletro. Suolo marnoso arenaceo, costituito da scisti argillose e sabbiose. Si alternano con vigneti posti in zone più argillose a pH alcalino.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato e Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: Minimo 4.100 ceppi/ettaro

VINIFICAZIONE: Fermentazione alcolica per 10 giorni a temperatura di 20-26°C con tecniche di rimontaggio e délestage, successiva macerazione per 10 giorni a 28°C in acciaio.
Dopo la svinatura viene travasato ed effettua la fermentazione malolattica in acciaio.
Dopo travaso e solfitazione si procede all'affinamento.

AFFINAMENTO: Matura in contenitori di diverso materiale con una naturale microssigenazione con fecce fini per 24 mesi circa e 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rubino leggermente granata. Naso dai profumi intensi di spezie e frutta matura, noce moscata, legno e vaniglia. In bocca è teso e sapido, di buona struttura e intensità speziata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Carni rosse, fiorentina, tagliere di salumi.