



ANTICA FATTORIA
MACHIAVELLI®

“Vigna di Fontalle” Chianti Classico Riserva Docg



Le uve: “Principalmente Sangiovese”

Il vigneto: vigna di Fontalle, 26,57 ettari sulle colline (300 metri di altitudine) a Sant’Andrea in Percussina, a fianco dell’Albergaccio; le viti allevate a Guyot e a cordone speronato su terreni altamente vocati (alberese, galestro, scisti argillosi) esposti a sud hanno prodotto 70 quintali di uva per ettaro.

La vinificazione e l’affinamento: i grappoli raccolti a mano all’inizio di ottobre sono stati vinificati con 20 giorni di macerazione e con frequenti rimontaggi, a 25°C; il 50% della massa ha fermentato in barriques ed è per un anno a maturare nelle stesse, il resto è maturato 2 anni in botti di rovere francese. Dopo l’assemblaggio, il vino è stato imbottigliato, e si è affinato in vetro per almeno 3 mesi.

Il vino: Il Vigna di Fontalle Chianti Classico Riserva 2006, 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.

Dati analitici: alcol 13,85 %; acidità totale 5,84 g/l; pH 3,29; zuccheri 2,32 g/l; estratto 28,52 g/l.

Conservazione ottimale: 15-18 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: arrostiti di carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18°C.

Curiosità: questa Riserva prende il nome da una vigna che esisteva già all’epoca in cui Niccolò Machiavelli era proprietario della Fattoria.