



Chianti Classico DOCG

Quella dei Conti Serristori è una nobile casata fiorentina che 4 secoli fa acquisì, per matrimonio, la fattoria di Sant'Andrea in Percussina della famiglia Machiavelli, dove il grande Niccolò, esiliato da Firenze, scrisse le sue opere maggiori (dal Principe alla Mandragola e alla Clizia). L'antica Fattoria Machiavelli, con vigneti, oliveti e cantine, e il prestigioso marchio dei Conti Serristori sono attualmente di proprietà del Gruppo Italiano Vini.



Le uve: 85% sangiovese grosso; 15% vitigni complementari.

Il vigneto: vigne particolarmente vocate, selezionate nella parte senese della zona classica del Chianti, sul territorio dei comuni di Castellina e Radda. I vigneti sono allevati a Guyot e cordone speronato su colline (300-350 metri di altitudine) bene esposte, di composizione assai diversa, e con microclimi soventi differenti. La produzione di uva per ettaro è di 75 quintali, con una resa in vino del 70%.

La vinificazione: le uve mature, raccolte la prima decade di ottobre, sono vinificate tradizionalmente "in rosso", con un paio di settimane di macerazione e con frequenti rimontaggi; la fermentazione, previo aggiunta di lieviti selezionati, si svolge a temperatura controllata (25°C).

La maturazione: un anno in fusti di rovere del Limousin. Il vino si affina a lungo in vetro prima dell'immissione al consumo.

Il vino: colore rosso rubino; profumo vinoso fragrante di uva matura, di viola mammola e di giaggiolo, con ricordi di frutti di bosco e di vaniglia; sapore secco, molto garbato, franco e sapido, gradevolmente fruttato, con elegante fondo di lampone e di mandorla a lungo persistente.

Dati analitici: alcol 13,3 %; acidità totale 4,95 g/l; pH 3,45 ; zuccheri 3,29 g/l; estratto 26,3 g/l.

Conservazione ottimale: 8 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: pollame nobile, agnello, capretto, grigliate miste di carne, cacio pecorino stagionato.

Temperatura di servizio: 18-20°C.