



FATTORIA DI PETROGNANO



MEME CHIANTI RISERVA 2022

Il Meme Chianti Riserva nasce con l'obiettivo di presentare un vino espressione del territorio, armonico e longevo. Le uve sono espressione delle migliori parcelle di Sangiovese nell'annata di riferimento e provengono dai vigneti più vecchi dell'azienda, coltivati in regime biologico con i principi della viticoltura di precisione. Le modalità e la durata della vinificazione e dell'affinamento vengono decise e adattate a seconda dell'annata con degustazioni frequenti.



DOVE NASCE

Denominazione: Chianti Riserva DOCG

Collocazione geografica: Montelupo Fiorentino, vigneti più vecchi di proprietà di Fattoria di Petrognano (circa 50 anni).

Vitigno: 95% Sangiovese – 5% Canaiolo

Coltivazione: biologica con viticoltura parcellare secondo il programma Animavitis.

Tipologia di terreno: Argilloso di medio impasto.

Esposizione: sud-sud ovest



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino di colore rosso porpora, impenetrabile grazie all'assenza di filtrazione. Al naso si presenta complesso con note di spezie dolci, chiodi di garofano e liquirizia, erbe officinali e fiori passiti. Con l'evoluzione nel bicchiere si arricchisce con note di frutta rossa secca e cuoio. In bocca ha un'entrata fresca con tannini vivaci e buona armonia. La vendemmia calda ha impresso grande densità e concentrazione con tanini asciutti e ben integrati. Un vino longevo che promette buone sorprese.



ABBINAMENTI

Ottimo con arrosti di maiale, cinghiale e agnello, pietanze a base di oca o di anatra, formaggi stagionati.



BOTTIGLIE PRODOTTE

5.997 bottiglie da 0,750 Lt

348 magnum da 1,5 Lt



TEMPERATURA DI SERVIZIO E LONGEVITÀ:

Si consiglia il servizio a una temperatura di 18 °C. Conservato in condizioni ideali si prevede una buona evoluzione in 20 anni.



VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La vinificazione avviene in contenitori di acciaio inox, con macerazioni di circa 12-15 giorni a seconda della parcella.

Durante la fermentazione vengono realizzati delestage e rimontaggi per un'estrazione selettiva dei polifenoli.

L'affinamento avviene in botti di legno e cemento. La scelta del contenitore è legata all'intenzione di preservare l'espressione varietale ed affinare i tannini presenti in maggiore concentrazione rispetto al Chianti Superiore. Il vino fa la sua stabilità naturale in bottiglia dove rimane almeno 10 mesi prima di essere messo in commercio.

