



PETROGNANO

Siamo un'azienda agricola che valorizza il territorio e i suoi vitigni autoctoni attraverso vini autentici, unendo tradizione, ricerca e sostenibilità.

MEME®

RISERVA

CHIANTI RISERVA 2022

Questa Riserva nasce dalla selezione delle migliori e più storiche parcelle di Sangiovese dell'azienda, coltivate in regime biologico secondo i principi della viticoltura di precisione. Un vino identitario del territorio, con una naturale vocazione per diventare Riserva: equilibrio, profondità e potenziale di evoluzione.



VIGNA

Denominazione: Chianti Riserva DOCG

Collocazione geografica: Montelupo Fiorentino - Toscana

Vitigni: Sangiovese (95%) e Canaiolo (5%) da viti di circa 60 anni.

Coltivazione: biologica certificata e viticoltura di precisione secondo metodo animavitis.

Tipologia di terreno: argilloso di medio impasto.

Esposizione: nord-ovest/sud-est

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Resa: media 800g/ceppo.



VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La selezione dei grappoli avviene in vigna durante la raccolta manuale delle uve. La fermentazione si svolge in tini di acciaio inox per circa due settimane, durante la quale vengono eseguiti déstage e rimontaggi mirati a favorire un'estrazione selettiva dei polifenoli. Non viene seguito un protocollo prestabilito: sono le caratteristiche delle uve a guidare di volta in volta le scelte e a definire i dettagli operativi della vinificazione. Conclusa la fermentazione, il vino fiore viene trasferito in botti di legno, dove svolge la fermentazione malolattica e inizia il suo percorso di élevage. La naturale micro-ossigenazione attraverso il legno accompagna la lenta evoluzione del vino per circa due anni, favorendo l'integrazione e l'armonia dei suoi componenti. Successivamente il vino viene trasferito in cemento per completare l'affinamento. Quando raggiunge l'equilibrio desiderato, viene imbottigliato e lasciato riposare in bottiglia per almeno 10 mesi prima della commercializzazione. La produzione è riservata solo alle migliori annate.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Nel calice, il rosso rubino racconta subito l'identità del Sangiovese. La tipicità varietale si ritrova con nitidezza al naso, dove la ciliegia emerge in primo piano, piacevole e definita, accompagnata da note di amarena e lampone. Con l'aerazione, il profilo si amplia e lascia emergere sottili note di spezie dolci legate all'affinamento in legno, che aggiungono profondità senza sovrapporsi al frutto. Al palato, il vino entra con passo agile, fresco e croccante. La trama si fa più intensa, sostenuta da un tannino fitto ma già disteso, mentre il sorso rivela sfumature sempre nuove, in un equilibrio preciso tra vitalità e misura. La chiusura è lunga, lasciando una scia elegante e luminosa, destinata a raccontarsi negli anni.



ABBINAMENTI

Pappardelle al ragù di cinghiale, bistecca alla fiorentina, risotto al tartufo nero, brasato, arista di maiale alle erbe, agnello arrosto con rosmarino, funghi alla griglia, tofu brasato in salsa soia e funghi shiitake, formaggi stagionati.



TEMPERATURE DI SERVIZIO E LONGEVITÀ

Si consiglia la degustazione ad una temperatura di circa 18 °C.

Conservato in condizioni ideali si prevede una buona evoluzione in 30 anni.

