



FATTORIA DI PETROGNANO

MEME

CHIANTI SUPERIORE DOCG 2024

Meme Chianti Superiore è un Sangiovese in purezza, di forte identità territoriale e di buona piacevolezza complessiva, un vino che vuole rispecchiare nel bicchiere il termine 'superiore'.

Ciò che ispira il Meme, è la volontà di produrre un vino che rappresenti e descriva al meglio le caratteristiche del territorio e di una delle denominazioni più conosciute d'Italia, il Chianti DOCG.



DOVE NASCE

Denominazione: Chianti Superiore DOCG

Collocazione geografica: Solo vigneti di proprietà di Fattoria di Petrognano. Corpo unico aziendale.

Vitigno: 100% Sangiovese

Coltivazione: biologica con viticoltura parcellare secondo il programma Animavitis.

Tipologia di terreno: Argilloso di medio impasto.

Esposizione: sud-sud ovest



VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La vinificazione avviene in contenitori di acciaio inox, con macerazioni di circa 7-10 giorni a seconda della parcella. Durante la fermentazione vengono realizzati delestaggi e rimontaggi per una estrazione selettiva dei polifenoli.

La scelta del contenitore è legata all'intenzione di preservare l'intensità e la nettezza dell'impronta varietale. L'affinamento avviene in contenitori di acciaio e cemento per almeno 9 mesi e 3 mesi in bottiglia



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Si presenta con un colore rosso rubino invitante alla degustazione. Al naso è essenzialmente fruttato con prevalenti note di more e amarena. Completano il suo profilo aromatico sentori di viola e cassis. In bocca è molto tonico e consistente con un'entrata vigorosa dovuta ai suoi tannini presenti ma garbati e un retrogusto fruttato piacevole. È un vino in piena gioventù e rappresenta bene l'annata di buona maturazione e concentrazione senza perdere la freschezza.



ABBINAMENTI

Ottimo con salumi e carni rosse alla griglia e al forno. Primi con sughi di carne e formaggi di media stagionatura.



BOTTIGLIE PRODOTTE

29314 bottiglie da 0,750 Lt

173 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 10 anni.

