



Chianti Classico Pontignanello DOCG

E' un rosso fine ed elegante dalla grande personalità. Entrato a far parte dell' azienda a partire dagli anni '90, dimostra grande classe nella sua continua crescita qualitativa.



Uve: Sangiovese 90% e Canaiolo Toscano 10%

Vigneti: Prodotto da uve autoctone selezionate. Vigneto appartenuto all'antico podere chiamato Pontignanello, da cui il vino prende il suo nome. Situato ad una altitudine di 280/300 metri s.l.m., ben esposto a mezzogiorno tale da favorire una maturazione uniforme e ottimale delle uve. Terreno di media pendenza, di struttura tufacea e sassosa, costituito in prevalenza da arenarie nelle zone più alte e da Galestro e Alberese tipico delle zone più basse del Chianti Classico. Il sistema di allevamento è a cordone speronato con densità per ettaro di 4500 piante di viti.

Vinificazione: le uve vengono fatte fermentare in tini di acciaio inox ad una temperatura inferiore a 27°, per un periodo di 10/15 giorni, tempo necessario per estrarre dalle bucce il giusto equilibrio tra colore, polifenoli, tannino, e altre caratteristiche proprie del vino Chianti Classico. Dopo la fermentazione alcolica il vino viene posto in vasche di cemento per la seconda fermentazione, per far sì che l'acido malico si esaurisca totalmente. Solo allora il vino è pronto per maturare nel legno.

Invecchiamento: Il vino riposa per 12-18 mesi in botti di rovere da 50 hl.

Affinamento: per coinvolgere la densità dell'estratto e la morbida energia dei tannini in un "abbraccio" compatto con l'alcol e l'acidità il Chianti Classico viene posto in bottiglie per 6 mesi prima della commercializzazione.

Bottiglie prodotte: 11.250

Produzione annuale: 150 hl

Temperatura di servizio: 18°

Zuccheri non fermentati: (g/l) 1.8

Grado alcolico: 13 %

Estratto esente zucchero: (g/l) 31.60

Acidità volatile: 0.46

Intensità di colore: 8.48

Colore: rosso rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: intenso ma molto raffinato e accattivante, con note di frutti di bosco e accattivanti sfumature di vaniglia amalgamate a sentori di rovere.

Sapore: caldo, potente e vigoroso, con le componenti morbide che ben si equilibrano a dei tannini sostenuti ma eleganti; piacevole il finale lungo e persistente.

Abbinamenti gastronomici: Carni Rosse, Formaggi stagionati, salumi.

Famiglia Losi