



BASTIONI

Annata	2015
Denominazione	Chianti Classico D.O.C.G.
Varietà	Sangiovese 80%, Merlot 18% Malvasia Nera 2%
Caratteristiche principali	Prodotto con tecniche simili al vino icona dell'azienda, il Collazzi, I Bastioni sposa l'eleganza e la piacevolezza del Sangiovese, il vitigno principale, con la rotondità e la potenza di piccole parti di Merlot e Malvasia Nera: vino succulento, possiede tannini maturi che gli conferiscono complessità e carattere.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore	Magnifico rubino, con riflessi granata.
Profumi	Note di composta di amarene in cui si fondono piccoli frutti a bacca rossa e spezie.
Gusto	In bocca sapido, complesso con una struttura tannica, gentile e accattivante. Dal finale lungo si sposa magnificamente con i piaceri della tavola.

ABBINAMENTI

I Bastioni è fedele compagno della buona cucina.
Si abbina ai primi piatti anche elaborati come ai secondi.
La sua esaltazione è con la carne alla griglia.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provenienza	Il vigneto è iscritto all'Albo del Chianti Classico DOCG, è situato nel comune di San Casciano Val di Pesa (Firenze)
Superficie del vigneto	Ettari 7
Altimetria	300 m.s.l.m.
Esposizione	Sud / Ovest
Tipologia suolo	Argilloso-calcareo, molto ricco in scheletro
Densità impianti	circa 4.000 ceppi ad ettaro
Sistema allevamento	A spalliera verticale, con potatura a Guyot, forma di allevamento ideale per produrre Sangiovese di alta qualità.
Età media vigneto	24 anni
Andamento climatico	Continental, ovvero inverni freddi e estati calde. Varia di anno in anno, ma la costante è un'estate calda e asciutta che esalta la maturazione del Sangiovese.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Resa Ha	48 hl di vino
Epoca vendemmia	Tra la fine di settembre e il 20 di ottobre
Condizione vendemmia	Manuale, quindi in cantina vi è la cernita manuale.
Contenitori fermentazione	Serbatoi in acciaio inox da 100 hl con controllo della temperatura
Temperatura fermentazione	Mediamente 26° - 28°
Durata fermentazione	Circa 12 giorni
Macerazione sulle bucce	Svolta al termine della fermentazione alcolica, per 10 giorni
Fermentazione malolattica	Condotta parte in barrique di 2° e 3° passaggio e parte in acciaio
Contenitori affinamento	In piccole botti di legno da 225 litri di 2° e 3° passaggio.
Durata affinamento	Un anno
Affinamento in bottiglia	2 mesi
Confezioni	Bottiglie tipo bordolese da 0.75 cl., cartone da 12



PREMI E RICONOSCIMENTI

James Sukling
Bastioni 2010: 91/100

Luca Maroni "Annuario migliori vini d'Italia"
Bastioni 2007

Merano International Wine Festival High Class Wine
Bastioni 2005: Top Wines

Port of wine Festival NLSC 2006
Bastioni 2004: Gold Award Winner

Robert Parker
Bastioni 2008: 89

Galloni su Vinous: 92