



BASTIONI 2020



Annata	2020 (prima vendemmia nel 2002).
Denominazione	Chianti Classico D.O.C.G.
Varietà	Sangiovese 80% Merlot 18% Malvasia Nera 2%.
Caratteristiche principali	Bastioni sposa l'eleganza e la piacevolezza del Sangiovese con la rotondità e la complessità di piccole parti di Merlot e Malvasia Nera: vino succulento, possiede tannini maturi che gli conferiscono complessità e carattere.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provenienza	Il vigneto di 7 ettari esposti a Sud-Sudovest è situato nella prestigiosa denominazione del Chianti Classico, nel comune di San Casciano Val di Pesa.
Tipologia Suolo	Argilloso calcareo, molto ricco in scheletro e ben drenato.
Età Media Vigneto	25 anni.
Andamento Climatico	Continente, ovvero inverno freddo ed estate calda ed asciutta che esalta la perfetta maturazione del Sangiovese.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Conduzione Vendemmia	Raccolta manuale, trasferimento immediato in cantina con cernita manuale degli acini.
Fermentazione Alcolica	A temperatura controllata di circa 25°.
Fermentazione Malolattica	Spontanea in serbatoi di acciaio.
Durata Affinamento	15 mesi in botti e vasche e 3 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore	Rubino intenso e brillante, con tenui 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 presente ed accattivante. Dal finale lungo, si sposa magnificamente con i piaceri della tavola.