

Chianti Colli Senesi 2009

Caratteristiche del vigneto	
Vitigno	<i>Sangiovese 75% , Merlot 10%; Colorino 5% e Canaiolo 10% dalle marze dei vecchi vitigni presenti in azienda</i>
Zona di produzione	<i>Montepulciano (Canneto)</i>
Posizione sul terreno	<i>Nord est, sud ovest</i>
Sistema di allevamento	<i>Cordone speronato</i>
Sesto di impianto	<i>2,60 x 0,80</i>
Densità d'impianto	<i>4800 piante per ettaro</i>
Età media delle viti	<i>7 anni</i>
Resa per ettaro	<i>55/60 q.li/ha</i>
Resa uva per pianta	<i>Max kg 1,2</i>
Superficie del vigneto	<i>2,5 ettari</i>
Selezioni clonali e portinnesti impiegati	
Portainnesti: 1103P e 110R	<i>Sangiovese: Sono stati scelti cloni a grappolo spargolo e bacca piccola con un rapporto tra buccia e polpa ottimale al fine di ottenere una maturità fenolica in perfetto equilibrio, una buona concentrazione ed un acidità abbastanza accentuata.</i>
Canaiolo a raspo rosso	<i>Varietà in grado in raggiungere la maturazione in tutte le annate</i>
Andamento climatico	<i>Temperature molto fredde durante il periodo gennaio febbraio Con un precoce innalzamento della temperatura nelle prime settimane di marzo a cui sono seguite, nevicate nella terza settimana con temperature rigide. È seguito un mese di maggio molto caldo che ha determinato un anticipo della fioritura ed un mese di giugno particolarmente piovoso. Il successivo periodo, nei mesi di luglio e agosto, è stato di temperature elevate. Si è avuta perciò una maturazione ottimale seguita da un settembre caldo ma senza stress per la vigna. La caratteristica dell'annata per Le Bertille è stata una grande intensità di profumi.</i>
Caratteristiche di produzione	
Produzione dell'anno	<i>120 qli</i>
Selezione delle uve	<i>In vigna, con 2 passaggi</i>
Vinificazione	<i>In tini botte di rovere di slavonia a temperatura controllata</i>
Fermentazione alcolica e Macerazione	<i>Fermentazione con lunga macerazione sulle vinacce e frequenti rimontaggi scalari. Temperatura massima fatta liberamente salire fino a 31°C</i>
Fermentazione Malolattica	<i>In tini botte di rovere di slavonia termo controllati. Quasi contemporaneamente alla fermentazione primaria.</i>
Evoluzione	<i>10 mesi in botti di rovere di slavonia da hl 20</i>
Affinamento	<i>Minimo sei mesi</i>
Analisi del vino	
Grado alcolico	<i>13,40</i>
Acidità totale	<i>5,45</i>
Estratto secco	<i>31,3</i>
Bottiglie prodotte	
Quantità	<i>12.000</i>
Prezzo medio	<i>9/11 euro</i>
Peso della bottiglia	<i>gr.500</i>