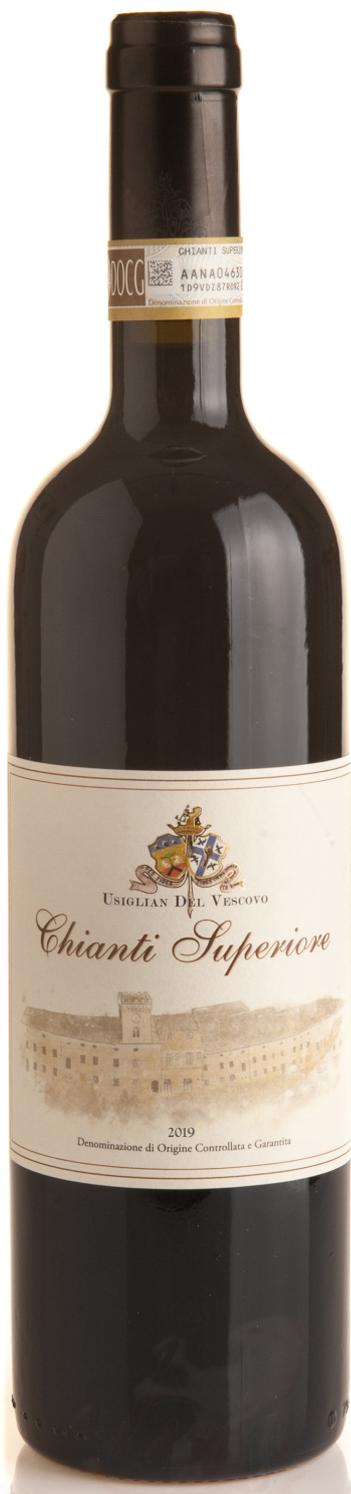


# Chianti Superiore

D.O.C.G.

2019



Il vino che maggiormente rappresenta il legame tra la tradizione ed Usiglian del Vescovo; un vino con secoli di storia e un'iconica dell'enologia mondiale. Un Sangiovese di sabbia, con una incredibile finezza e sapidità. Un bere antico che trova la sua attualità nell'interpretazione del nostro terroir così particolare.



**Assemblaggio (percentuali indicative):**

Sangiovese 100%



**Natura dei terreni:**

Sabbiosi, di derivazione marina con una fortissima presenza di conchiglie.  
Altitudine dei vigneti media: 250 metri s.l.m.



**Altitudine dei vigneti media:**

250 metri s.l.m.



**Allevamento:**

Le viti sono allevate a Guyot, con densità di 5000 ceppi per ettaro, i vigneti sono completamente inerbiti. La resa di uva per ettaro del Sangiovese nel 2019 è stata di circa 60 quintali.



**Condizioni climatiche:**

Dopo una primavera secca e abbastanza calda, i mesi di Maggio e Luglio hanno permesso di accumulare un discreto quantitativo di pioggia, dopo di che l'estate è proseguita decisamente asciutta e le prime piogge utili si sono fatte registrare a Novembre. La ventilazione è stata discreta. Nello specifico le uve Sangiovese nel 2019 sono maturate in epoca abbastanza "classica", e le escursioni termiche hanno permesso un ottimo accumulo di metaboliti.



**Vendemmia:**

Raccolta effettuata a mano in ceste da 10 kg. Il Sangiovese nel 2019 è stato raccolto intorno al venti settembre.



**Vinificazione:**

Dopo una scrupolosa selezione degli acini su tappeto di cernita, le uve sono state diraspate e pigiate sofficemente, la fermentazione alcolica è avvenuta in parte in serbatoi di acciaio. La fermentazione malolattica ha avuto luogo in serbatoi di cemento.



**Affinamento:**

Il vino si è evoluto per dieci mesi in botti grandi (17/30 ettolitri). Dopo aver riposato per circa dodici mesi in bottiglia il Chianti superiore ha finalmente raggiunto i calici dei nostri clienti.



**Appunti di degustazione:**

All'analisi visiva il colore del vino si presenta brillante e complesso, rosso rubino chiaro, con sfumature granata. Il profumo vede in evidenza i piccoli frutti rossi, nello specifico la ciliegia e la fragola. Si evidenziano anche note floreali di viola e rosa e balsamiche di macchia mediterranea. Emerge chiara una nota iodata. Si avvertono anche profumi terziari di tabacco, cuoio e cioccolato. Vino di grande eleganza con una notevole freschezza. Il finale è piacevole ed invita al nuovo sorso.

**Direttore di produzione:** Francesco Lomi  
**Consulente enologo:** Federico Ricci  
**Prima annata prodotta:** 2010



I vini di Usiglian del Vescovo sono certificati biologici a partire dall'annata 2020  
[www.usigliandelvescovo.it](http://www.usigliandelvescovo.it)

ALCOL

13,5%

ACIDITÀ  
TOTALE

5,14 g/l

ZUCCHERI  
TOTALI

0,11 g/l