



FATTORIA DI PETROGNANO

MEME

CHIANTI SUPERIORE DOCG 2020

Meme Chianti Superiore è un Sangiovese in purezza, di forte identità territoriale e di buona piacevolezza complessiva, un vino che vuole rispecchiare nel bicchiere il termine 'superiore'.

Ciò che ispira il Meme, è la volontà di produrre un vino che rappresenti e descriva al meglio le caratteristiche del territorio e di una delle denominazioni più conosciute d'Italia, il Chianti DOCG.

L'annata 2020 è stata caratterizzata da una vendemmia con rese contenute, ma di qualità eccellente: le uve hanno mostrato una grande espressività con una maturazione omogenea ed equilibrata, oltre che un'ottima sanità. Dopo una primavera fredda e piovosa, la raccolta leggermente tardiva ha permesso di raggiungere un risultato promettente e particolarmente positivo per il Sangiovese.



DOVE NASCE

Denominazione: Chianti DOCG

Collocazione geografica: Solo vigneti di proprietà di Fattoria di Petrognano. Corpo unico aziendale.

Vitigno: 100% Sangiovese

Coltivazione: biologica con viticoltura parcellare secondo il programma Animavitis.

Tipologia di terreno: Argilloso di medio impasto.

Esposizione: sud-sud ovest



VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La vinificazione avviene in contenitori di acciaio inox, con macerazioni di circa 7-10 giorni a seconda della parcella.

Durante la fermentazione vengono realizzati delestage e rimontaggi per una estrazione selettiva dei polifenoli.

La scelta del contenitore è legata all'intenzione di preservare l'intensità e la nettezza dell'impronta varietale.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Si presenta con un colore rosso rubino invitante alla degustazione. Al naso è essenzialmente fruttato con prevalenti note di more e amarena. Completano il suo profilo aromatico sentori di viola e cassis. In bocca è molto tonico e consistente con un'entrata vigorosa dovuta ai suoi tannini presenti ma garbati e un retrogusto fruttato piacevole. È un vino in piena gioventù e rappresenta bene l'annata di buona maturazione e concentrazione senza perdere la freschezza.



ABBINAMENTI

Ottimo con salumi e carni rosse alla griglia e al forno.

Primi con sughi di carne e formaggi di media stagionatura.



BOTTIGLIE PRODOTTE

24,500 bottiglie



TEMPERATURA DI SERVIZIO E LONGEVITÀ:

Si consiglia il servizio a una temperatura di 18 °C. Conservato in condizioni ideali si prevede una buona evoluzione in 10 anni.

