

Chianti Classico Gran Selezione Riserva di Fizzano 2014 Rocca delle Macie / Scheda tecnica

by - giovedì, maggio 17, 2018

<http://www.vinotype.it/chianti-classico-gran-selezione-riserva-di-fizzano-2014-rocca-delle-macie-scheda-tecnica/>

La scheda tecnica del **Chianti Classico Gran Selezione Riserva di Fizzano 2014** di [Rocca delle Macie, azienda di Castellina in Chianti in Toscana](#)

Denominazione: Chianti Classico Docg
Vitigni: sangiovese 95%, merlot 5%
Gradazione alcolica: 13,5%
Numero di bottiglie prodotte: 25.000 circa

Vigneto di provenienza: [Fizzano](#) a Castellina in Chianti
Tipologia del terreno: depositi miocenici con tessitura sabbiosa-limosa, profondi e calcarei
Altitudine del vigneto: circa 300 metri sul livello del mare
Età delle vigne al tempo della vendemmia per questo prodotto: 16 anni
Esposizione delle vigne: sud ovest

Sistema di allevamento: cordone speronato
Portainnesto: 1103 Paulsen
Cloni per il Sangiovese: F9 e R24
Sesto d'impianto: 2,40 m x 1,00 m
Numero ceppi per ettaro: 4.800
Resa: 60 quintali per ettaro, ben al di sotto del valore stabilito dal disciplinare
Superficie del vigneto: 6 ha
Conduzione agronomica: lotta integrata

Epoca di vendemmia: fine settembre, prima decade di ottobre
Vinificazione: le uve sono rigorosamente raccolte a mano e depositate in cassette, operando una prima selezione dei grappoli direttamente in vigna. La vinificazione è svolta in acciaio e prevede una macerazione sulle bucce per almeno 12 giorni, segue maturazione in botti grandi da 35 hl di rovere francese di Tronçais per un periodo di almeno 24 mesi; affinamento in bottiglia di almeno un anno prima della commercializzazione.

Prima annata prodotta: il primo imbottigliamento del Chianti Classico della Riserva di Fizzano risale al 1986 ed usciva sotto la tipologia Riserva; dal 2011 la Riserva di Fizzano ricade sotto la tipologia Chianti Classico Gran Selezione seguendone il protocollo di produzione.



Vigneto di Fizzano nella Riserva di Fizzano a Castellina in Chianti

Novità per la Gran Selezione Riserva di Fizzano: a partire dall'annata 2015 è stato prodotto con **sangiovese al 93%** ed un saldo di **colorino** del 7%, composizione che varierà di anno in anno in base alle condizioni climatiche, sostituendo definitivamente il saldo di merlot; quindi questa 2014 di cui vi stiamo rendendo conto nella scheda sarà l'ultima Riserva di Fizzano a contemplare il merlot come minimo saldo per il sangiovese.



Per saperne di più sul Chianti Classico Gran Selezione Riserva di Fizzano 2014 di Rocca delle Macie potete proseguire con la lettura dei seguenti articoli:

- [La Gran Selezione Riserva di Fizzano 2014 è Best of Show Chianti Classico per questa primavera secondo Mundus Vini](#)
- [Tre Bicchieri 2018 al Chianti Classico Gran Selezione Riserva di Fizzano 2014 di Rocca delle Macie](#)
- [Rocca delle Macie, un'azienda in continua evoluzione | I programmi di reimpianto, si riparte con Fizzano](#)
- [Vigneto, oliveto, Relais e frantoio, le meraviglie della Riserva di Fizzano](#)

PDF document by Vinotype