



## Chianti Classico Riserva Gallo Nero DOCG



### L'histoire

L'histoire de La Macinaia commence en 2000 lorsque Karel et Mireille De Gucht achètent une propriété à San Vincenti, une paroisse de Gaiole in Chianti. San Vincenti est un hameau très ancien avec une magnifique église romane du 8ème siècle, que vous atteignez à travers une strada bianca serpentant entre les collines et les vignobles. Gaiole, avec Radda in Chianti, Castellina et Greve in Chianti, constitue la zone centrale de la région du Chianti, célèbre pour son vin rouge épicé.

### Le Vignoble

Les vignobles sont situés entre 450 et 500 mètres d'altitude et sont tous nouvellement plantés, à partir de 2004. Ils sont orientés au sud avec une inclinaison de 18°. Le sol est calcaire et quartzite avec une bonne teneur en argile et galestro (marne calcaire). Et c'est très rocailleux. La plupart des vignes contiennent le cépage Sangiovese, avec seulement une petite section étant Merlot. Nos vins Chianti Classico sont donc à 98% Sangiovese et 2% Merlot. Nous produisons un maximum de 4 000 à 5 000 bouteilles par hectare.

### Vinification

Après les avoir cueillies à la hauteur de leur maturité, les raisins sont délicatement égrappés et ensuite placés sur une table mobile, pour la sélection ultime. Ensuite, ils sont légèrement écrasés et pompés dans des cuves en acier inoxydable et en béton. La fermentation alcoolique démarre spontanément à travers les levures naturelles issues des vignes, sans ajout de levures sélectionnées. Pendant le processus de fermentation, les peaux des raisins sont sur-pompées deux fois par jour avec le jus pour avoir une extraction très douce des tanins, de la saveur et de la couleur. La fermentation prend environ 10 à 12 jours au maximum de 26°C. Nous prenons soin que pendant 20 à 30 jours selon le millésime, le moût reste en contact avec les peaux pour avoir une macération supplémentaire. Pendant toute la macération, le moût subit deux/trois délestages. Après 3 semaines, le vin se sépare des peaux. Après la fermentation malolactique, le Chianti Classico reste 24 mois en fûts de chêne de 500 litres,

## Chianti Classico Riserva Gallo Nero DOCG

Complexe et riche de fruits noirs. Un nez tempéré de mûres, cuir et chêne. Une belle Riserva Sangiovese mûre d'un sol rocheux supérieur. Le tanin et l'acidité lui donnent une longue finale et un long potentiel de vieillissement.

98% Sangiovese & 2% Merlot.