



## I BASTIONI

**Annata** 2008

**Denominazione** Chianti Classico D.O.C.G.

**Varietà** Sangiovese 80%, Merlot 18% Malvasia Nera 2%

**Caratteristiche principali** Prodotto con tecniche simili al vino icona dell'azienda, il Collazzi, I Bastioni sposa l'eleganza e la piacevolezza del Sangiovese, il vitigno principale, con la rotondità e la potenza di piccole parti di Merlot: vino succulento, possiede tannini maturi che gli conferiscono complessità e carattere.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore** Magnifico rubino, con riflessi granata.

**Profumi** Note di composta di amarene in cui si fondono piccoli frutti a bacca rossa e spezie.

**Gusto** In bocca sapido, complesso con una struttura tannica, gentile e accattivante. Dal finale lungo si sposa magnificamente con i piaceri della tavola.

### ABBINAMENTI

I Bastioni è fedele compagno della buona cucina. Si abbina ai primi piatti anche elaborati come ai secondi. La sua esaltazione è con la carne alla griglia.

### CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

**Provenienza** Il vigneto è iscritto all'Albo del Chianti Classico DOCG, e situato nel comune di San Casciano Val di Pesa (Firenze)

**Superficie del vigneto** Ettari 7

**Altimetria** 300 m.s.l.m.

**Esposizione** Sud/Ovest

**Tipologia suolo** Argilloso-calcareo, molto ricchi in scheletro

**Densità impianti** 4.000 ceppi ad ettaro

**Sistema allevamento** A spalliera verticale, con potatura a Guyot, forma di allevamento ideale per produrre Sangiovese di alta qualità.

**Età media vigneto** 23 anni

**Andamento climatico** Continentale, ovvero inverni freddi e estati calde. Varia di anno in anno, ma la costante è un estate calda e asciutta che esalta la maturazione del Sangiovese.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

**Resa Ha** 48 hl di vino

**Epoca vendemmia** Tra la fine di settembre e il 20 di ottobre

**Condizione vendemmia** Manuale, quindi in cantina vi è la cernita manuale.

**Contentori fermentazione** Serbatoi in acciaio inox da 100 hl con controllo della temperatura

**Temperatura fermentazione** Mediamente 26° - 28°

**Durata fermentazione** Circa 12 giorni

**Macerazione sulle bucce** Svolta al termine della fermentazione alcolica, per 10 giorni

**Fermentazione malolattica** Condotta parte in barrique di 2° e 3° passaggio, e parte in acciaio

**Contentori affinamento** In piccole botti di legno da 225 litri di 2° e 3° passaggio.

**Durata affinamento** Un anno

**Affinamento in bottiglia** 2 mesi

**Confezioni** Bottiglie tipo bordolese da 0.75 cl., cartone da 12



### PREMI E RICONOSCIMENTI

**Luca Maroni**  
Annuario migliori vini d'Italia  
Bastioni 2007

**Merano International Wine Festival**  
Bastioni 2005: Top Wines

**Port of Wine Festival NLSC 2006**  
Bastioni 2004: Gold Award Winner