



GUICCIARDINI STROZZI

A. D. 994

CHIANTI 2025 GUICCIARDINI STROZZI

“LA TENSIONE”

Chianti DOCG

Il Chianti Guicciardini Strozzi è un'ode al Sangiovese nella sua veste più giovane, fresca e accessibile: nasce dai vigneti maggiormente vocati alla produzione di un vino dal profilo fruttato e fragrante. Un rosso contemporaneo, piacevole e allo stesso tempo fortemente identitario.

VINIFICAZIONE

100% Sangiovese - Alc. vol. 13,5 %

Le uve provengono dai vigneti di Sangiovese di Cusona, con una selezione degli appezzamenti più adatti ad ottenere un vino rosso dal profilo fresco e vivace. La vinificazione è tradizionale in rosso, con fermentazione alcolica a temperatura controllata in cemento e breve macerazione sulle bucce, per garantire un'estrazione morbida.

AFFINAMENTO

L'Affinamento prosegue in vasche di cemento per garantire una lenta micro-ossigenazione e la piena espressione dell'aromaticità tipica del Sangiovese.

IL CLIMA DEL 2025

La 2025 a San Gimignano è stata un'annata tendenzialmente calda e regolare, con un andamento che ha favorito una perfetta maturazione fenolica delle uve. Ad un inverno mite che ha favorito un moderato anticipo vegetativo è seguita una primavera caratterizzata da un'alternanza di piogge e periodi soleggiati, con temperature piuttosto fresche fino a fine maggio. Questo, insieme a intense escursioni termiche tra giorno e notte, ha favorito un accrescimento equilibrato delle piante e dei grappoli e il pieno sviluppo dei precursori aromatici. Un'estate calda e asciutta ha contribuito ad una maturazione regolare e alla corretta concentrazione delle uve.