



GUICCIARDINI STROZZI

A. D. 994

## **CHIANTI 2025 MONTEMOLINI**

*“L'ESSENZA”*

### **Chianti DOCG**

Il Chianti Montemolini prende il nome da uno dei poderi storici dell'azienda, da sempre vocato alla produzione del Sangiovese. Dotato di un profilo aromatico di grande complessità, presenta i sentori floreali e fruttati tipici di questo vitigno. In bocca è equilibrato ed elegante, con una vivace acidità sostenuta da tannini setosi.

### **VINIFICAZIONE**

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

Le uve provengono dal vigneto di Sangiovese chiamato Montemolini, da cui il vino prende il nome, da sempre coltivato a Sangiovese grazie a suoli ed esposizione particolarmente favorevoli alla maturazione di questa varietà. 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 e botti di rovere per garantire una lenta micro-ossigenazione, la piena espressione dell'aromaticità tipica del Sangiovese insieme all'elegante evoluzione dei terziari.

### **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.