



GUICCIARDINI STROZZI
A. D. 994

MONTEMOLINI CHIANTI 2025

“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.