



# CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE MILLENNIO

Edificato intorno al X° secolo sulle rovine di una necropoli romana, Castello di Cacchiano prende il nome dalla località dove si erge, "Cacchiano" nei pressi di Gaiole.

Di proprietà della Famiglia Baroni Ricasoli-Firidolfi, la Tenuta è a 500 metri di altezza su un poggio da cui si gode un panorama mozzafiato a 360 gradi.

La superficie totale è di circa 200 ettari di cui 34,5 coltivati a vite ed i restanti occupati da oliveto, seminativo e bosco.

Oggi a vivere il Castello e a gestirne le molteplici attività è Giovanni Ricasoli Firidolfi che sulle orme dell'illustre quadrisavolo Bettino Ricasoli ha dedicato il proprio talento alla produzione vitivinicola.



<b>Denominazione</b>	Chianti Classico DOCG Gran Selezione
<b>Zona di produzione</b>	Monti in Chianti
<b>Estensione vigneto</b>	22,4 ettari
<b>Varietà</b>	Sangiovese
<b>Suolo</b>	Terreni di medio impasto di matrice alberese e con buona presenza di scheletro
<b>Altitudine del vigneto</b>	380-420 mt slm
<b>Esposizione</b>	Sud
<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone orizzontale speronato
<b>Vigne per ettaro</b>	3.300 nei vecchi impianti, 5.000-5.208-5.882 e 9.260 per i più recenti
<b>Vendemmia</b>	A mano, primi ottobre
<b>Bottiglie prodotte</b>	4.332
<b>Temp. di fermentazione</b>	30-31°C
<b>Macerazione sulle bucce</b>	4 settimane
<b>Maturazione</b>	Piccole botti (da 20 hl. circa cd.), barriques e tonneaux, tutte di rovere francese (Allier)
<b>Durata complessiva inv.</b>	54 mesi
<b>Formato disponibile (L)</b>	0.75 - 1.5

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

CASTELLO DI CACCHIANO È DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

[compagnidelvino.it](http://compagnidelvino.it)