



CHIANTI CLASSICO 2006

L'annata 2006 è stata caratterizzata da abbondanti piogge primaverili seguite da una estate all'inizio con temperature calde e successivamente in agosto con frequenti piogge e temperature sotto la media, dopo la prima metà di agosto le temperature diventano più calde con giornate di grande intensità luminosa.

La raccolta è iniziata la prima settimana di Ottobre ed è stata positivamente favorita da differenze termiche tra il giorno e la notte di 13-15°C che hanno favorito l'accumulo di sostanze aromatiche dando buone possibilità alle uve raccolte di ottenere vini ricchi di profumi primari. L'uva raccolta si è presentata sana con equilibrata concentrazione di zuccheri.

La fermentazione è durata 18 giorni con frequenti rimontaggi giornalieri. Il vino si è affinato in legni grandi da 30 hl. e da 50 hl. per 10 mesi ed è stato messo in bottiglia nel mese di giugno 2008. Della Vendemmia 2006 sono state prodotte 66.000 bottiglie.

Colore: rosso rubino brillante.

Profumo: fruttato, e intenso.

Gusto: pieno ed armonico con tannini morbidi.

Uve: Sangiovese 90%, Canaiolo 10%

Alcol: 13.00%

Acidità volatile: 0.55 gr/l

Acidità totale: 5,51 gr.



C A S T E L L O D E L L A P A N E R E T T A

Chianti Classico

1996	Wine Spectator	84 punti
1997	Guida Veronelli Oro 2000	88 punti
1998	International Wine Challenge 2001 The Wine Advocate	Seal of Approval 88 punti
1999	The Wine Advocate Guida Veronelli Oro 2002	88 punti 87 punti
2000	Wine Spectator	86 punti
2001	Wine Spectator Guida Veronelli Oro 2004	85 punti 86 punti
2002	Guida Veronelli Oro 2005	85 punti
2003	Guida Veronelli Oro 2006 International Wine Cellar	88 punti 88 punti
2004	Wine Spectator Decanter Magazine 2006 Guida Veronelli Oro 2007 Falstaff	84 punti **** 85 punti 88 punti
2005	Wine Spectator	84 punti
2006	Wine Spectator Espresso Gambero Rosso 2000 Vini	86 punti *** (15/20) * bicchieri *** grappoli