

# Chianti Classico 2017

## Pontignanello Losi

### Región y Denominación

Toscana, Italia

### Uva

Sangiovese, Canaiolo y Malvasia Nera

### Cultivo

Cultivo orgánico

### Filosofía

La familia Losi trabaja la vid desde 1870. Su viñedo se ubica en el municipio de Castelnuovo Berardenga, cerca de Siena, al sur de la zona de Chianti Classico. Los primeros en cultivarla vid en esa tierra fueron los etruscos hace 2,500 años. En 1954, los Losi se convierten en los dueños oficiales de su viñedo, empezando con 10 hectáreas. Poco a poco compraron las tierras adyacentes, para hoy tener 22 hectáreas de vides cultivadas: 14 hectáreas se ocupan para la producción de Chianti Classico, lo demás para vinos IGT. Tienen también varias hectáreas plantadas de olivos para producir aceite. Hoy es Valeria Losi, la quinta generación, quien está a cargo junto con su esposo francés Leonardo. El terruño de Castelnuovo Berardenga es único: se encuentra en una zona más baja que las otras áreas de producción de Chianti classico, lo que otorga a sus vinos más cuerpo. Aparte, por su historia centenaria, encuentras árboles plantados por los monjes que vivían allí desde 1341: olivos, vides muy viejas y muchos árboles frutales. La naturaleza, el cultivo orgánico y parcelar que practica la familia Losi les permite desarrollar vinos aromáticos e inimitable, representando la tipicidad de su terruño. Valeria es una chica encantadora quien junto a su esposo Leo están siguiendo la tradición familiar, intentando aportar su personalidad y pasión al proyecto. Leo vivió un tiempo en México y es así que Tanguy conoció a Valeria y sus vinos llenos de alegría. Tanguy fue impresionado por la calidad y la tipicidad de los vinos de Chianti Classico que sufren últimamente de mala reputación (debido a la zona vecina y grande de Chianti).

### Estilo

12-18 meses en barricas de roble 53hl y breve envejecimiento en botella. Aromas frescos y muy clásicos, con toques de flores y cereza mezclados con recuerdos especiados y de hierba. Boca en equilibrio entre alcohol y taninos.



CLIMATS

