



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

Denominazione: Chianti Classico Gran Selezione docg

Vendemmia annata: 2016

Uvaggio: Sangiovese 100%

Vigneti: Vigneti di nuovo impianto con una densità media di 5500 piante per ettaro. Situati ad un'altitudine di 300 m.s.l. con esposizione sud-sud/ovest

Metodo di allevamento: Cordone speronato

Terreno: Terreno di medio impasto con presenza di sabbie stratificate intercalate da scisti argillosi, ricco di scheletro di provenienza alluvionale misto ad alberese.

Vinificazione: Dalla selezione dei migliori grappoli di Sangiovese, le uve accuratamente dirasate vengono vinificate in moderne vasche in acciaio inox. La macerazione dura in media 25-30 giorni ad una temperatura di circa 26°centigradi. A fermentazione alcolica ultimata il vino svolge la fermentazione malolattica in barriques di rovere francese dove matura per circa 30 mesi. Al termine del periodo di invecchiamento, dopo un'attenta delle migliori barriques, svolge un ulteriore affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.

Note organolettiche: Colore rosso rubino tenue. Profumo complesso che spazia dalle note speziate al tabacco, dalle note di sottobosco al balsamico, accompagnato da sentori di frutti di bosco maturi, funghi, allora e scorza di agrumi. In bocca è morbido e fresco, il tannino è ben presente, armonico e di buona potenza. Il sapore pieno e intenso dona una piacevolissima persistenza.

