

CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE CORNIA

Il nostro savoir faire. Il Chianti Classico Gran Selezione Cornia è la manifestazione più rappresentativa del vitigno e la sua area di origine. Massima espressione di potenza e di struttura del Chianti Classico che donano la larghezza al vino, contrastata allo stesso tempo da un finale lungo, così come il suo affinamento, che rende il Gran Selezione Cornia un'anima vibrante.



VITIGNI: Sangiovese 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

LOCALITÀ: Il vino nasce nei vigneti di sangiovese in loc. Cornia, che si sviluppano a 460 mt sul livello del mare. Sono i vigneti più ricchi di pietre, caratteristica che frena molto la vigoria della pianta esaltando la struttura del futuro vino.

TERRENO: Il terreno che distingue questo vino è caratterizzato fin dalla sua formazione originatasi dal massiccio del Chianti da un elevata pietrosità calcarea compatta che posa su una base di arenaria. Questa tipologia di terreno frena il vigore della pianta e allunga il ciclo vegetativo ed esalta la struttura del Chianti. Esposto a sud sud-ovest, un versante caratterizzato da venti freschi con una conformazione ad anfiteatro.

ESPOSIZIONE: Sud / Ovest

VENDEMMIA: Fine settembre, primi giorni di ottobre

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Vendemmia effettuata esclusivamente manualmente con selezione delle migliori uve di Sangiovese e rapido conferimento in cantina per la diraspatura senza pigiatura. Vinificazione in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata per 21 giorni, con postmacerazione a cappello sommerso per 2 mesi. Svinatura e pressatura. L'affinamento di circa 30 mesi in grandi botti di rovere.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso rubino intenso, al naso si presenta con note di frutta rossa matura, prugna con sentori di vaniglia e spezie. In bocca l'entrata è avvolgente ed elegante, equilibrato, ma vivace con tannini dolci e setosi. Il finale è lungo e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18°C

