



CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

GRAN SELEZIONE



VITIGNI: Sangiovese 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

LOCALITÀ: Il Chianti Classico Gran Selezione nasce nelle vigne dell'azienda in Loc. Cornia che si sviluppano dai 280 ai 480 metri sul livello del mare.

TERRENO: Il terreno delle vigne in Loc. Cornia è caratterizzato 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. Le vigne sono collocate su un versante caratterizzato da venti freschi con una conformazione ad anfiteatro.

ESPOSIZIONE: Sud-Sud Ovest

VENDEMMIA: Da metà Settembre a metà Ottobre

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Le uve di sangiovese, scrupolosamente raccolte a mano con cernita dei grappoli migliori, sono state diraspate e vinificate in serbatoi di acciaio inox. La fermentazione è avvenuta a temperatura controllata di 24°C-27° C con macerazione sulle bucce per 15-20 giorni e ulteriore macerazione a cappello sommerso per circa un mese. 36 mesi di maturazione in botti di legno grande.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso rubino intenso; al naso si presenta con note di frutta rossa matura, prugna con sentori 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

PRODUZIONE TOTALE: 3.000 bottiglie

