



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE
denominazione di origine controllata e garantita

SANGIOVESE 100%, è prodotto dopo un'attenta selezione delle migliori uve e deve affinare almeno 30 mesi, di cui 3 in bottiglia. È considerata la punta di diamante del Chianti Classico.

VIGNETI

A 300mt di altitudine con esposizione sud-ovest e suolo alberese, ricco di scheletro, leggermente argilloso.

RACCOLTA

Metà di Ottobre a mano

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Limpido, di colore rubino intenso con aromi di frutta rossa matura con delicate note speziate. Gusto voluminoso, equilibrato, persistente, fine.

CONSIGLI

Perfetto con arrosti di carne, formaggi maturi o per meditazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

20°C, aprire due ore prima del consumo.

