



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG 2014



Uvaggio	Sangiovese 100%
Altitudine	250 - 350 mt s.l.m.
Esposizione	Sud ovest
Suolo	Medio impasto alberese, ricco di scheletro, leggermente argilloso
Forma di allevamento	Cordone speronato
Densità	5000 piante/ha
Età dei vigneti	15 - 25 anni
Resa/ha	60 q.li
Resa/pianta	1.2 kg
Vendemmia	Le nostre migliori uve, selezionate in campo durante la stagione, vengono raccolte la prima metà di Ottobre, a mano
Alcool	14%
Vinificazione	La fermentazione alcolica e la macerazione post-fermentativa sulle bucce avvengono in vasche di cemento vetrificate a temperatura controllata (28-30°C) per un periodo di circa 30 giorni. La fermentazione malolattica avviene in modo spontaneo tra Novembre e Dicembre
Invecchiamento	Botti di rovere di Slavonia (18-12-7,5 hl) per circa 20-24 mesi
Affinamento	In bottiglia per almeno 3 mesi
Caratteristiche organolettiche	Limpido, rosso rubino molto intenso Complesso, intenso con evidenti note fruttate (prugne e piccoli frutti di bosco) e piacevoli note speziate (vaniglia e noce moscata) Strutturato, elegante, morbido, con tannini dolci
Abbinamenti	Carni arrosto e alla griglia, formaggi stagionati. Da meditazione
Temperatura di servizio	20°C
Produzione Annuale	6.000 bottiglie

