

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG



Uvaggio	Sangiovese 100%
Altitudine	250 - 350 mt s.l.m.
Esposizione	Sud - Ovest
Suolo	Medio impasto alberese, ricco di fossili, argilloso
Forma Di Allevamento	Cordone speronato
Densità	5000 piante/ha
Età Dei Vigneti	15 - 25 anni
Resa/Ha	55 q.li
Vendemmia	Le nostre migliori uve, selezionate in campo durante la stagione, vengono raccolte la prima metà di Ottobre, a mano
Alcool	14.5%
Vinificazione	La fermentazione alcolica e la macerazione post-fermentativa sulle bucce avvengono in vasche di acciaio e 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 (18-12-7,5-5 hl) per 30-36 mesi
Affinamento	In bottiglia per almeno 12 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.
Abbinamento	Carni arrosto e alla griglia, formaggi stagionati. Da meditazione
Temperatura di servizio	18°C
Produzione Annuale	3.000 - 6.000 bottiglie

