

# CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG



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

