



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG

Prodotto solo nelle annate migliori da Sangiovese, Canaiolo e Malvasia nera (2%), dopo la vinificazione affina per tre anni in botti grandi di rovere da 22Hl. I profumi sono intensi, con note di frutti rossi maturi, sensazioni mentolate e speziatura accentuata. Il sorso è largo e avvolgente con tannini morbidi e levigati. Si abbina a formaggi stagionati, arrostiti, brasati, selvaggina.

UVE

Selezione di Sangiovese 98%, Canaiolo e Malvasia Nera 2%

VINIFICAZIONE

Tradizionale in vasche di Acciaio

AFFINAMENTO

3 anni in botti grandi di rovere da 22Hl

LUOGO DI PRODUZIONE

Castellinuzza, Lamole - Greve in Chianti (FI)

ALTITUDINE DEI VIGNETI

400 mt s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENI

Scisti e arenarie di galestro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e archetto chiantigiano

DENSITA' DI IMPIANTO

4000 piante per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA

Primi giorni di Ottobre

GRADAZIONE

14 % Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

PRODUZIONE

1300 bottiglie/anno

EVOLUZIONE POTENZIALE

oltre 15 anni

