

CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE VINCI

Dalla cura e nel massimo rispetto delle uve che produciamo nella località Vinci, otteniamo il nostro Chianti Classico Gran Selezione Vinci. Potente ed elegante tipico dei grandi vini.



VITIGNI: Sangiovese 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

LOCALITÀ: Il Chianti Classico Gran Selezione nasce nelle vigne in loc. Vinci che si sviluppano dai 310 ai 410 metri sul livello del mare.

TERRENO: Tipico chiantigiano con elevato scheletro di origine calcarea permette di prendere la vigoria del sangiovese. Il terreno che distingue questo vino è caratterizzato fin dalla sua formazione originatasi dal massiccio del Chianti da un'elevata pietrosità calcarea compatta che posa su una base di arenaria. Questa tipologia di terreno frena il vigore della pianta e allunga il ciclo vegetativo ed esalta la struttura del Chianti.

ESPOSIZIONE: Sud

VENDEMMIA: Da metà Settembre a metà Ottobre

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Le uve di sangiovese, scrupolosamente raccolte a mano con cernita dei grappoli sono state diraspate e vinificate in serbatoi di acciaio inox. La fermentazione è avvenuta a temperatura controllata di 24°C-27°C con macerazione sulle bucce per 15-20 giorni. 30 mesi di maturazione in botti di legno grande.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso rubino, all'olfatto pieno con sentori con frutta rossa speziata. In bocca risulta caldo e pieno, con una bella struttura e un tannino morbido, buona la persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 -18 °C

