CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

GAIOLE CORNIA

VITIGNI: 100% Sangiovese

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

LOCALITÀ: Il vino nasce nella parcella Cornia, nel comune di Gaiole in Chianti, tra i 390 e i 440 m s.l.m., in una conformazione naturale ad anfiteatro immersa nei boschi. Il contesto pedoclimatico è caratterizzato da elevata ventilazione ed escursioni termiche significative, condizioni che favoriscono una maturazione lenta e completa del Sangiovese.

TERRENO: Suoli a prevalenza di alberese (calcare marnoso compatto) con presenza di arenarie, caratterizzati da elevato contenuto di scheletro e ottimo drenaggio. Queste condizioni limitano naturalmente la vigoria della vite, favorendo basse rese e un'elevata concentrazione fenolica.
L'interazione tra matrice calcarea e componente arenacea contribuisce a definire vini di grande profondità, struttura e spiccata capacità evolutiva, con tannini ben definiti e acidità sostenuta.

ESPOSIZIONE: Sud, Sud-Ovest, con alcune parcelle secondarie esposte a Nord, che contribuiscono alla complessità del profilo finale.

VENDEMMIA: Manuale, tra fine Settembre e inizio Ottobre, con selezione in vigna delle uve.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Le uve, raccolte manualmente, vengono diraspate e pigiate, quindi avviate alla fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per circa 7–10 giorni. La gestione dell'estrazione prosegue con una lunga fase di post-macerazione a cappello sommerso (circa 30 giorni), tecnica che consente un'estrazione lenta e selettiva dei composti fenolici, contribuendo alla definizione di una struttura tannica fitta ma setosa e a una maggiore precisione espressiva del Sangiovese. Al termine della macerazione si procede a svinatura e pressatura soffice. L'affinamento avviene per circa 30 mesi in botti grandi di rovere, seguito da un periodo di stabilizzazione in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso rubino intenso e profondo.
Al naso esprime un profilo complesso e stratificato, con note di frutta rossa matura (ciliegia, prugna) integrate da sentori speziati e sfumature evolutive.
Al palato si distingue per struttura e profondità, sostenute da una trama tannica compatta ma progressivamente setosa e da una viva acidità che ne allunga la progressione gustativa. Finale lungo, persistente e coerente con il profilo territoriale.

ALCOL: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 -18 °C