CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

GAIOLE MONTELODOLI

VITIGNI: 100% Sangiovese

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

LOCALITÀ: Il vino nasce nella parcella Montelodoli, nel comune di Gaiole in Chianti, tra i 408 e i 458 m s.l.m., in una posizione aperta e fortemente ventilata. La costante circolazione d'aria, unita a marcate escursioni termiche tra giorno e notte, crea condizioni ideali per una maturazione lenta e progressiva delle uve. Questo contesto climatico consente di preservare integrità aromatica e acidità naturale, favorendo un'espressione del Sangiovese caratterizzata da profili di frutto fresco e croccante, tensione gustativa e spiccata verticalità.

TERRENO: Suoli ricchi di scheletro con prevalenza di galestro e arenarie (macigno), caratterizzati da elevato drenaggio e bassa fertilità. Queste condizioni inducono uno sviluppo radicale profondo e una naturale limitazione della vigoria, favorendo concentrazione aromatica e precisione espressiva. La natura del suolo contribuisce inoltre a una chiara impronta minerale, riconducibile a note di grafite, e a una definizione tannica fine e non aggressiva.

ESPOSIZIONE: Sud

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

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Le uve, raccolte manualmente in piccole cassette, vengono vinificate in acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione avviene con una quota significativa di grappolo intero (minimo 50%), tecnica adottata per esaltare il profilo aromatico del Sangiovese, conferendo note di frutto fresco e croccante e una marcata componente floreale, oltre a una maggiore articolazione della struttura tannica. Al termine della fermentazione si procede a svinatura e pressatura soffice. L'affinamento si svolge per circa 12 mesi in botti grandi di rovere, seguito da ulteriori 12 mesi in acciaio, scelta volta a preservare freschezza, tensione e integrità del frutto. L'utilizzo del legno è volutamente non invasivo e finalizzato esclusivamente a una lieve complessità evolutiva, senza interferire con il profilo varietale e territoriale del vino.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso rubino brillante. Al naso si esprime con un profilo fine e verticale, caratterizzato da note floreali e da frutto rosso fresco e croccante, accompagnate da una distintiva componente minerale riconducibile alla grafite. Al palato si distingue per energia e slancio acido, con una struttura dinamica sostenuta da freschezza e precisione. La trama tannica è fine e integrata, mentre la componente minerale accompagna un finale lungo, teso e persistente.

ALCOL: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 -18 °C