CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

GAIOLE VINCI

VITIGNI: 100% Sangiovese

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

LOCALITÀ: Il vino nasce nella parcella Vinci, nel comune di Gaiole in Chianti, tra i 385 e i 454 m s.l.m. Si tratta delle vigne più vecchie dell'azienda, un patrimonio viticolo di grande valore nel contesto del Chianti Classico, custodito e valorizzato nel tempo attraverso una gestione attenta e rispettosa. L'età delle viti contribuisce a una naturale regolazione produttiva e a una maggiore complessità ed equilibrio nella maturazione delle uve.

TERRENO: Suoli a prevalenza di galestro (scisto argilloso friabile), con buona capacità di ritenzione idrica e drenaggio equilibrato. Questa tipologia di terreno favorisce una maturazione regolare e progressiva del Sangiovese, preservando freschezza e integrità aromatica e contribuendo alla definizione di tannini fini ed eleganti. L'interazione tra suolo e vigne mature consente di ottenere vini armonici, con grande equilibrio tra struttura, acidità e componente aromatica.

ESPOSIZIONE: Sud

VENDEMMIA: Manuale, da metà settembre a metà ottobre, con selezione delle uve in vigna.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Le uve, raccolte manualmente, vengono diraspate e vinificate in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione alcolica si svolge con macerazione sulle bucce per circa 15–20 giorni, con estrazioni mirate a preservare finezza ed equilibrio tannico. Dopo la svinatura e la pressatura soffice, il vino affina per circa 30 mesi in botti grandi di rovere, seguiti da un periodo di affinamento in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso rubino luminoso. Al naso esprime un profilo elegante e armonico, con note di frutta rossa matura accompagnate da delicate sfumature speziate. Al palato si distingue per equilibrio e finezza, con una trama tannica setosa e ben integrata e una progressione gustativa coerente e raffinata. L'insieme restituisce un'espressione fedele e riconoscibile dello stile tradizionale del Sangiovese toscano, in cui eleganza, equilibrio e bevibilità sono elementi centrali. Finale persistente, misurato e di grande pulizia.

ALCOL: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 -18 °C