



Fonte alla Selva *Gran Selezione*

Chianti Classico DOCG Gran Selezione

2017

VARIETA'

Sangiovese, con una selezione di varietali di Chianti Classico.

DESCRIZIONE

L'annata 2017 è caratterizzata da un'estate più calda della norma che ha favorito ed anticipato la maturazione delle uve. Anche nel mese di settembre non si sono registrate piogge e, questo, ha favorito le operazioni di raccolta.

Vino con un sistema aromatico complesso e una struttura piacevolmente morbida. Colore rosso malva profondo. Al naso spiccano aromi di ciliegia, prugna e mora con sentori di liquirizia. In bocca, la struttura è ampia e bilanciata da una buona acidità. Ottimo finale, lungo e persistente.

Vino che si abbina particolarmente bene a piatti a base di carne, tipici della tradizione toscana.

NOTE TECNICHE



Suolo: sabbioso - argilloso, poco profondo.



*Sistema di allevamento: cordone speronato - alberello Banfi
Densità d'impianto: 5100 cp/ha.
Resa per ettaro: 65 q/ha.*



*Fermentazione: a temperatura controllata (25-30°) in tini in acciaio
Affinamento: in botti di rovere francese per 12-14 mesi*



Alcol: 14,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 L