



Fonte alla Selva *Gran Selezione*

Chianti Classico DOCG Gran Selezione

2018

VARIETA'

Sangiovese, con una selezione di varietali di Chianti Classico.

DESCRIZIONE

L'inverno è stato ricco di precipitazioni, soprattutto piovose. La fase di ripresa vegetativa è avvenuta nei tempi consueti, con la germogliatura che si è sviluppata nella seconda metà del mese di aprile. A maggio si sono registrate molte piogge che hanno favorito lo sviluppo vegetativo. L'estate 2018 è stata particolarmente umida e caratterizzata da frequenti precipitazioni, spesso a carattere di temporale. Settembre e ottobre sono stati, invece, mesi soleggiati, con temperature più alte della media stagionale e buone escursioni termiche.

L'estate piovosa, con temperature più basse della media e le ottime escursioni termiche di settembre, hanno apportato grande freschezza aromatica e gustativa alle uve, favorendone l'espressione varietale ed una fine complessità.

Il colore è rosso rubino con sfumature malva. Caratterizzato da una chiara nota di ciliegia e prugna, oltre che da una dolce speziatura sul finale, ha un struttura importante, ben equilibrata, con un finale lungo ed elegante. Godibile fin da subito, l'ottima e ben integrata acidità lo rende perfetto per l'invecchiamento.

Vino che si abbina particolarmente bene a piatti a base di carne.

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