



Fonte alla Selva *Gran Selezione*

Chianti Classico DOCG Gran Selezione

2019

VARIETA'

Sangiovese, con una selezione di varietali di Chianti Classico.

DESCRIZIONE

Il decorso stagionale dell'annata 2019 è stato caratterizzato da un freddo straordinario nei mesi di aprile e maggio che ha comportato il ritardo nello sviluppo vegetativo, recuperato successivamente, grazie a un periodo, caldo e asciutto. L'aumento improvviso delle temperature ha favorito poi, la produzione di grappoli spargoli e leggeri. I mesi di agosto e settembre, soleggiati e senza temperature torride, hanno consentito una maturazione ottimale delle uve. La 2019 è una vendemmia caratterizzata da uve di elevata qualità ed intensa personalità territoriale che ci ha donato vini di grande struttura e sapidità.

Rosso rubino, con sfumature malva. Profumo caratterizzato da una chiara nota di ciliegia e prugna, unito ad una dolce speziatura sul finale. Struttura importante, ma ben dimensionata e in equilibrio. Il finale è lungo ed elegante. Molto godibile già adesso, la spiccata e ben integrata acidità, lo rende particolarmente adatto all'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 da 60/90 hl per 12-14 mesi*



Alcol: 14,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 L