



Fonte alla Selva *Gran Selezione*

Chianti Classico DOCG Gran Selezione

2020

VARIETA'

Sangiovese, con una selezione di varietali di Chianti Classico.

DESCRIZIONE

La stagione vegetativa è iniziata in anticipo di circa 10 giorni dopo un inverno caratterizzato da temperature miti. Le piogge primaverili hanno cambiato l'andamento fisiologico dei nostri vigneti, rallentando i cicli vegetativi. Dalla seconda decade di giugno un graduale innalzamento di temperature ha interessato tutta la zona sud della Toscana fino alla fine di luglio. Nel mese di agosto c'è stato un ulteriore innalzamento di temperature che ha anticipato notevolmente l'epoca di raccolta delle uve bianche, ma grazie alle buone escursioni termiche e l'assenza di pioggia abbiamo ottenuto profili aromatici molto interessanti e conservato le acidità delle nostre uve.

Annata armonica fin dai primi mesi estivi che hanno favorito, grazie ad importanti escursioni termiche, una maturazione ideale delle varietà rosse che si esprime organoletticamente con aromi fruttati ed una bella struttura tannica, senza sfociare nella surmaturazione.

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: 15%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 L