



Fonte alla Selva *Gran Selezione*

Chianti Classico DOCG Gran Selezione

2013

VARIETA'

Sangiovese, con una selezione di varietali di Chianti Classico.

DESCRIZIONE

La stagione vegetativa è cominciata con un sostanziale ritardo, la primavera è stata caratterizzata da mesi molto piovosi; le temperature di giugno sono state fresche e ampiamente sotto le medie stagionali; da inizio luglio le temperature hanno cominciato ad alzarsi, senza raggiungere i livelli delle due annate precedenti; agosto e le prime due settimane di settembre sono stati caldi e siccitosi, ma le maturazioni pur essendo ritardate di circa due settimane sono state sostenute dalle riserve idriche dei mesi precedenti. Le notti dei mesi estivi sono state caratterizzate da temperature fresche, contribuendo al miglioramento qualitativo delle uve, sia nei profumi che per il mantenimento degli acidi organici. Da fine settembre le precipitazioni sono state abbondanti, rendendo complicate le operazioni di raccolta delle varietà tardive senza tuttavia incidere sullo stato sanitario dei vigneti.

Frutto in evidenza per questa annata, senza disdegnare corpo ed eleganza.

Rosso malva intenso, sentori complessi di confettura di prugna e mora, spezie, ma anche di cuoio. Struttura importante, ma non aggressiva, con tannini ben integrati. Profumi di bocca persistenti. Ottima attitudine all'invecchiamento.

Vino che si abbina particolarmente bene a piatti a base di carne, tipici della tradizione toscana, come tagliatelle al ragù di cinghiale o bistecca alla fiorentina.

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: 13,7%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 L.