



Fonte alla Selva *Gran Selezione*

Chianti Classico DOCG Gran Selezione

2014

VARIETA'

Sangiovese, con una selezione di varietali di Chianti Classico.

DESCRIZIONE

La stagione vegetativa è cominciata con un leggero anticipo con una primavera caratterizzata da mesi molto piovosi. Le temperature dei mesi estivi sono state fresche e ampiamente sotto le medie stagionali, senza mai raggiungere i livelli delle annate precedenti; gli eventi meteorici e le temperature hanno ritardato le maturazioni di circa 10 giorni.

Un inizio di settembre fresco, ma non turbato da piogge rilevanti ci ha consentito di raccogliere le uve senza grossi problemi. Nell'ultima decade del mese le temperature si sono alzate, permettendo alle uve di completare le maturazioni.

Un'annata con non pochi problemi dovuti all'andamento climatico, ma le operazioni di selezione svolte sia in vigna che in cantina hanno permesso di ottenere prodotti superiore alle aspettative.

Rosso rubino con sfumature malva; profumo caratterizzato da una chiara nota di ciliegia, e prugna, ma anche un dolce sentore di panna e una punta di cuoio. Struttura importante se pur ben dimensionata e in equilibrio; finale lungo ed elegante. Grazie all'acidità leggermente superiore alla media anche se ben integrata, avrà una notevole 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: 13,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75L.