



Fonte alla Selva *Gran Selezione*

Chianti Classico DOCG Gran Selezione

2015

VARIETA'

Sangiovese, con una selezione di varietali di Chianti Classico.

DESCRIZIONE

L'inverno mite e l'estate caratterizzata da ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, hanno favorito l'ottima maturazione e qualità delle uve. Tali condizioni, ci hanno regalato vini equilibrati e complessi.

Vino con un bagaglio aromatico complesso e una struttura piacevolmente morbida. Al naso rilascia aromi tipici di ciliegia, prugna e mora, accompagnati da sentori di liquirizia. L'ampia struttura è ben bilanciata da una buona acidità. Ottimo finale.

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: 14%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 L.