



Fonte alla Selva *Gran Selezione*

Chianti Classico DOCG Gran Selezione

2021

VARIETA'

Sangiovese, con una selezione di varietali di Chianti Classico.

DESCRIZIONE

Dopo un inverno mite e poco piovoso, la stagione vegetativa è cominciata nei tempi consueti per l'area Toscana. L'8 aprile una gelata tardiva con temperature inferiori ai 4°C, ha interessato la fascia medio bassa dell'area vitata di Montalcino, danneggiando i germogli, ritardando notevolmente la fenologia delle piante e riducendo le produzioni di circa il 10-15% al momento della raccolta. Le varietà più colpite sono state quelle a germogliamento precoce come il sangiovese, quasi tutto il panorama ampelografico aziendale ha risentito di questo evento meteorico. La primavera ed il mese di giugno sono stati caratterizzati da poca piovosità, ma temperature miti e nella media stagionale; da metà luglio le temperature hanno cominciato ad alzarsi senza mai diventare torride. Il mese di agosto e tutto settembre si sono rivelati molto caldi, mesi in cui le temperature sopra la norma, la continua ventilazione da sud ed una limitata piovosità. La raccolta delle varietà rosse è iniziata nei primi giorni di settembre, il Sangiovese circa due settimane dopo, concludendo la raccolta a metà ottobre con le varietà tardive. La qualità dell'uva raccolta è stata comunque di buon livello.

L'estate calda, ma con buone escursioni termiche ha favorito la sintesi di profumi molto eleganti ed una struttura importante

Al colore rosso rubino con sfumature malva; profumo con sentori complessi di frutta matura, ciliegia marasca, fiori secchi ed una leggera nota speziata. Bella struttura, morbida e potente. Ottimo fin di bocca lungo e persistente.

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%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 L.