



Fonte alla Selva *Gran Selezione*

Chianti Classico DOCG Gran Selezione

2022

VARIETÀ

Sangiovese

DESCRIZIONE

La stagione vegetativa è iniziata nei tempi consueti dopo un periodo invernale tipico delle nostre aree con temperature minime inferiori allo zero nei primi tre mesi dell'anno. Il germogliamento è avvenuto in anticipo di qualche giorno rispetto agli standard del territorio.

Nei primi quattro mesi dell'anno le precipitazioni sono state inferiori alla media con circa centosettanta mm da gennaio ad aprile.

La primavera è stata siccitosa con temperature di alcuni gradi sopra alla media stagionale, soprattutto nel mese di maggio.

In estate, la carenza di piogge e le temperature torride hanno contraddistinto i mesi di giugno, luglio e gran parte di agosto. Grazie alle piogge di fine agosto e dei primi di settembre, non si sono riscontrate disidratazioni delle uve e le buone escursioni termiche hanno favorito la sintesi degli aromi e preservato l'acidità. La raccolta del Sangiovese della nostra vigna di Castellina è iniziata il ventuno di settembre.

Colore rosso rubino con leggeri riflessi color granata; al naso, si distingue per un profumo dolce e fruttato con sentori di ribes e mora accompagnati da note di liquirizia. Tannini morbidi e levigati sono ben integrati con una spiccata acidità che dona a questo Chianti Classico una struttura viva e potente. Vino con ottima persistenza e grande potenziale di invecchiamento.

Si abbina particolarmente bene ai 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 14 mesi



Alcol: 14,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 L