



VALLEPICCIOLA
TOSCANA

Chianti Classico Gran Selezione Vigneto Lapina

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

DENOMINAZIONE

Chianti Classico DOCG

ZONA DI PRODUZIONE

Pievasciata, Castelnuovo Berardenga (SI)

UVAGGIO

Sangiovese 100%

ALTITUDINE

400 mt s.l.m.

VIGNETI

Lapina

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Calcare e argilla con presenza di galestro e alberese

DENSITA' DI IMPIANTO

5.000 ceppi per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone Speronato

VENDEMMIA

Prima decade di ottobre; resa per ettaro: 65 quintali

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica in vasche di cemento a temperatura controllata; macerazione in acciaio per 15 giorni circa; fermentazione malolattica in barrique di rovere francese

INVECCHIAMENTO

Barrique per circa 30 mesi; 30% di primo passaggio, 70% di secondo passaggio.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6 - 8 mesi

LONGEVITA'

Oltre 10 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20° C



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino, intenso profilo olfattivo, frutta rossa e nera in confettura, fiori appassiti, arricchiti da erbe aromatiche e spezie dolci.

ABBINAMENTI

Grazie alla struttura tannica questo sangiovese si abbina perfettamente con spezzatini elaborati, come il peposo e carni di cacciagione, arrosto o alla griglia.

FORMATI DISPONIBILI

750 ml
1500 ml
3000 ml

VALLEPICCIOLA SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

Loc. Pievasciata, 21 - 53019 Castelnuovo Berardenga, Siena - Italia

Tel. +39 05771698718 | info@vallepiciola.com

vallepiciola.com

