



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