



VALLEPICCIOLA



LAPINA CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

Denominazione: Chianti Classico DOCG

Zona di produzione: Pievasciata, Castelnuovo Berardenga

Uvaggio: Sangiovese 100%

Altitudine: 400 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: Calcare ed argilla con presenza di galestro ed alberese.

Resa per ettaro: 55 quintali

Densità di impianto: 5,000 piante per ettaro

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Prima decade di ottobre, uve provenienti dal vigneto Lapina.

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

Invecchiamento: In barriques, tonneaux e botti grandi per circa 24 mesi.

Affinamento pre- imbottigliamento: in cemento per 3 mesi.

Affinamento in bottiglia: 6-8 mesi

Note di degustazione: Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, sentori di violetta, frutti rossi, vaniglia. Tannini eleganti e setosi.

Grado alcolico: 14.5%