



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%