



CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
2019

Denominazione:

Chianti Classico DOCG

Zona di produzione:

Pievasciata, Castelnuovo Berardenga

Uvaggio:

Sangiovese 100%

Altitudine:

400 metri s.l.m.

Vigneti:

Lapina

Tipologia del terreno:

Calcere ed argilla con presenza di galestro ed alberese

Densità di impianto:

5,000 piante per ettaro

Sistema di allevamento:

Cordone speronato

Annata:

Annata classica. Le piogge primaverili hanno permesso la creazione di importanti riserve idriche, adatte a affrontare un'estate moderatamente calda e caratterizzata da ridotte precipitazioni. Il clima mediamente più rigido e umido nella prima metà dell'anno ha lievemente ritardato il ciclo vegetativo della vite rispetto agli ultimi anni, con un cadenzarsi dei tempi che ricorda le grandi annate degli anni '80. A un'estate calda ma regolare, senza particolari picchi di calore o abbondanti precipitazioni, è seguito un settembre caratterizzato da bel tempo e grandi escursioni termiche, che hanno permesso la perfetta maturazione fenolica delle uve.

Vendemmia:

Prima decade di ottobre, uve provenienti dal vigneto Lapina; resa per ettaro di 65 quintali.

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:

Botti grandi e barrique per circa 24 mesi.

Affinamento pre-imbottigliamento:

in cemento per 3 mesi

Affinamento in bottiglia:

6-8 mesi

Longività:

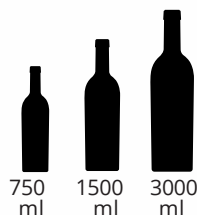
Oltre 10 anni

Alcol: 14,5 % Vol

Temperatura di servizio: 18°-20° C



Formati disponibili:



750 ml
1500 ml
3000 ml

Note di degustazione:

Colore rosso rubino brillante, note di violetta e ciliegia matura. Tannini morbidi e vellutati con una buona persistenza retrofattiva.

Abbinamento:

Ideali con piatti a base di selvaggina, carni rosse in umidi, grigliate o arrosto. Si abbina anche a salumi e formaggi stagionati.

VALLEPICCIOLA

S.P. 9 di Pievasciata, n.21 - 53019 Castelnuovo Berardenga (SI) Tel +390577 1698718
info@vallepiciola.com - www.vallepiciola.com