

CHIANTI CLASSICO "GRAN SELEZIONE" 2015



Uve provenienti dal nostro vigneto di 2 ettari ubicato a Dudda, Greve in Chianti, in una delle zone più fresche della denominazione, particolarmente vocate per la produzione di un vino di gran razza, spessore e longevità.

Uve utilizzate: Sangiovese in purezza.

Andamento dell'annata 2015: l'ottimo andamento stagionale ha permesso di ottenere uve di eccellente qualità che caratterizzano una grande annata a 5 stelle. Gli ottimi livelli di maturazione in termini di estraibilità del colore e gli alti contenuti zuccherini hanno generato un vino di grande struttura, ideale per le lunghe evoluzioni.

Vendemmia: avvenuta a fine settembre; le uve raccolte a mano sono state selezionate e poste in apposite cassette, in modo da preservare l'integrità dell'acino durante il breve tragitto in cantina.

Vinificazione: condotta da lieviti autoctoni in vasche di acciaio a temperatura controllata (25-30°C), per poter preservare il bouquet tipico del Sangiovese di Dudda. La macerazione è durata 15-18 giorni

Maturazione: in barili di legno di piccola capacità (lt.225) di rovere francese per circa 18 mesi.

Imbottigliamento: avvenuto senza trattamenti di alcun genere né filtrazioni.

Affinamento in bottiglia: lungo affinamento nella cantina sotterranea a temperatura ed umidità naturale e costante.

Colore: rosso rubino intenso, di forte concentrazione antocianica.

Profumo: potente, concentrato nella sua dotazione polifenolica, sentori marcati di frutti di bosco, sfumature di vaniglia e note speziate nel finale che troveranno maggiore progressione nel lunghissimo percorso evolutivo.

Sapore: con una qualificante coerenza si conferma in bocca la complessità delle sensazioni nasali, amplificate in intensità, consistenza e persistenza.

Non minore è l'eleganza, oggi comunque espressa nei caratteri di gioventù, che troverà completa espressione in un'armonia ora annunciata.

Dati analitici all'atto dell'imbottigliamento: alcool 14.25 %, acidità totale 5,35 per mille, colore 17.54, zuccheri 1,61 per mille, polifenoli 3853 mg/l, estratto 32.67 g/l.

Temperatura di servizio: 20°C.

Abbinamenti gastronomici: grandi arrostiti, brasati, carni alla brace, in particolare bistecca alla fiorentina.

