

# CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE LE MASSE DI GREVE



ZONA DI PRODUZIONE: Greve in Chianti (Fi)

ALTITUDINE: 300 metri sul livello del mare

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

GIACITURA: Collinare

VARIETÀ DI VITIGNO: Sangiovese e varietà complementari

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Scisto Argilloso

VENDEMMIA: Prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE: In tanks di acciaio

ELEVAZIONE: In barriques di rovere di secondo passaggio per 24 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Minimo 6 mesi

TENORE ALCOLICO: 14,50% circa

GASTRONOMIA: Si accompagna a piatti a base di carne rossa elaborati, ai funghi, ai paté e ai formaggi stagionati.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

COLORE: Rosso rubino, con tonalità lievemente granate.

PROFUMO: Ampio, dolce, fruttato con evidenti note speziate e di sottobosco.

SAPORE: Tannino ben evoluto e delicato, centro bocca pieno accompagnata da una buona tensione acida. Retrogusto fruttato persistente. Grande longevità.

MODALITÀ DI SERVIZIO: Si consiglia di servire a 18° - 19°C