

# CHIANTI CLASSICO “GRAN SELEZIONE” 2016



*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 2016:** l'andamento stagionale definito "classico" ha permesso di ottenere uve di ottima qualità mettendo in evidenza la tipicità varietale. L'ottima componente fenolica in equilibrio con la buona alcolicità e acidità genera un vino armonico e morbido, dal bouquet delicato e particolare, delineando una tipica annata, ideale per il lungo invecchiamento

**Vendemmia:** avvenuta a inizio ottobre; 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:** al naso emergono netti sentori di frutti di bosco, sfumature di vaniglia e decise note speziate nel finale

**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 14.12 %, acidità totale 5,3 per mille, colore 18.09, zuccheri 1,73 per mille, polifenoli 3956 mg/l, estratto 32.4 g/l.

**Temperatura di servizio:** 20°C.

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

