



VILLA S. ANDREA GRAN SELEZIONE CHIANTI CLASSICO DOCG

Denominazione Chianti Classico DOCG

Varietà Sangiovese 90%, Syrah 10% fermentato in cemento ed affinato in botte e barriques

Vigneto 250 m s.l.m. con orientamento Est/Ovest

Suolo Ricco di galestro

Formato disponibile (L) 0.75

Raccolta e vinificazione: le uve sane, al giusto grado di maturazione, raccolte a mano, sono diraspate, pigiate e sottoposte a una fermentazione a temperatura controllata di 26-28°C.

Segue una loro delicata macerazione per 20-25 giorni, allo scopo di estrarre dalle uve la maggior quantità possibile di sostanze polifenoliche. Queste ultime serviranno per conferire al vino il suo colore e la sua corposità nonché per affrontare il periodo di invecchiamento.

Invecchiamento: si svolge nelle cantine sotterranee della Fattoria, in barriques per un periodo di 18 mesi, migliorando e armonizzando le caratteristiche organolettiche del vino. Infine il vino passa attraverso un affinamento in bottiglia di 12 mesi.

Esame organolettico: colore rosso rubino intenso con lievi tonalità granate. Profumo ampio, elegante, fine, persistente; fruttato carico con note di sottobosco integrato da dolci sensazioni speziate; minerale con sentori di grigliato, pepe nero, tabacco biondo. Gusto morbido e strutturato con tannino granoso a trama densa; voluminoso, di impatto con un centro bocca importante e avvolgente. Acidità in equilibrio alla struttura e al volume del vino. Retrogusto lungo e persistente con note fruttate di piccoli frutti sposate alle spezie scure. Ottima la dimensione aromatica di fine bocca con ricco retrogusto fruttato, speziato, con un tocco di mineralità in chiusura.

Servizio a temperatura di 16-18°C.

Abbinamenti ideali: selvaggina, agnello, manzo e formaggi saporiti e stagionati.

