

Chianti Classico DOCG «Gran Selezione Paronza»



Dalla selezione dei migliori grappoli di uva Sangiovese nasce un vino di rara eleganza, struttura e personalità, con una straordinaria finezza e capacità di evoluzione nel tempo. Questo Chianti Classico prende il nome da uno dei vigneti storici dell'azienda situato nella collina di Paronza, a Castellina in Chianti.



UVAGGIO

Sangiovese 100% da grappoli selezionati



AFFINAMENTO

18 mesi in barrique di rovere francese, 6 mesi in botte da 50 hl in rovere di Slavonia, almeno 1 anno di affinamento in bottiglia



DENSITÀ DI ALLEVAMENTO

3.500 - 4.500 ceppi per ettaro



RESA

40 ettolitri per ettaro



TERROIR

Vigneti situati a Castellina in Chianti su terreno argilloso con un'età media di 20 anni e allevati a cordone speronato



VINIFICAZIONE

Fermentazione per 15 giorni sulle bucce in contenitori di cemento a temperatura controllata a cui seguono 5 giorni di macerazione post fermentativa



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino importante e austero, di grande struttura e personalità. Si presenta di colore rosso rubino con riflessi granati intensi; all'olfatto si apre con sentori di ciliegia e note di vaniglia; al palato è potente, tannico e asciutto con retrogusto di more e tabacco dolce



ABBINAMENTI

Piatti importanti di carne rossa o selvaggina, formaggi a lunga stagionatura