

CASA SOLA

CHIANTI CLASSICO 2010 D.O.C.G.



Gran Selezione

Valorizzato da un lungo affinamento prima in legno e poi in bottiglia il *Gran Selezione* di **CASA SOLA** si propone di evidenziare il lato elegante del Sangiovese

Zona di produzione Chianti Classico Docg Casa Sola – Barberino Val d'Elsa (FI)
Uve : Sangiovese
Vendemmiato l'11 Ottobre 2010

Vinificazione attenta selezione delle uve allo scarico. Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio per gg 21 con n° 4 delestage ed affinamento sui lieviti per 5 mesi a temperatura controllata di 22°C con agitazione della massa per 2 volte a settimana.

Malolattica completa

invecchiamento 30 mesi in tonneau min 6 mesi di bottiglia

Come servire: 18°C; Stappare almeno un'ora prima. Tradizionalmente abbinato a piatti a base di selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati.

Caratteristiche: Colore rosso rubino intenso con lievi sfumature granato, sentori di frutta matura piacevolmente in evoluzione e lievi note speziate, equilibrato nei tannini robusti ma non aggressivi.

Bottiglia Bordolese lt 0,75; 1,50

Gradazione alcolica Vol. 14,0 %

Acidità – pH 5,10 g/l – 3,70

Estratto secco 31,5 g/l

Nota grande capacità di invecchiamento

