



**SCHEDA TECNICA CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE**

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

DENOMINAZIONE Chianti Classico

TIPOLOGIA Rosso

TERRENO Medio impasto

CEPPI PER ETTARO 5.000

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato

ALTITUDINE VIGNETI 300m s.l.m.

VITIGNO Sangiovese

VENDEMMIA A mano

VINIFICAZIONE Fermentazione a temperatura controllata max 28°

rimontaggi e follature giornaliere macerazione di 15-20 giorni

MATURAZIONE In acciaio e botti di legno da 15 hl. per 30-36 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA 13,50 %

AFFINAMENTO In vetro 6 mesi

COLORE Rosso rubino riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento

OLFATTO Sentore di frutta rossa matura e note speziate

SAPORE Frutta a bacca rossa, tannino deciso, finale balsamico

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16°-18°

**TECNICAL DETAILS CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE**

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

DENOMINATION Chianti Classico

TYPOLOGY Red

SOIL Normal composition

PLANTATION DENSITY 5.000 vines per hectare

GROWING SYSTEM Cordone speronato

VINEYARDS ALTITUDE 300m above sea level

VINE VARIETY Sangiovese

GRAPE HARVEST Hand-picked

VINIFICATION Controlled fermentation at 28° remixing and pressing every days steeping 15-20 days

MATURATION In steel and wood barrels of 15 hectoliter until 30-36 months

Alc./Vol. 13,50 %

REFINEMENT In bottles, 6 months

COLOUR Color Rubin, during aging tendency towards shades of grenade

BOUQUET Fragrance ripe red fruits, lightly spice

TASTE Mixed berries, good tannic and balsamic end.

SERVE AT 16°-18°



Azienda Agricola Casa di Monte Via del Monte, 6 - 50025 Montespertoli - Firenze - Italia  
tel +39.0571.609903 - fax +39.0571.608161 - [www.casadimonte.it](http://www.casadimonte.it) - [casadimonte@casadimonte.it](mailto:casadimonte@casadimonte.it)