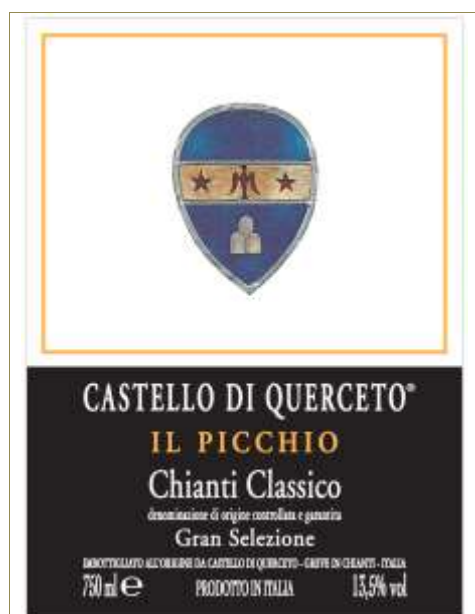




## CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG IL PICCHIO

---



Denominazione: Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Uve: Sangiovese 95%, Canaiolo e Colorino 5%

Vigna: - Ubicazione: 4,5 ettari Est-Sudest 420-450 s.l.m. - Sistema di allevamento: cordone speronato - Densità viti: 7.500 ceppi per ettaro

Fermentazione: circa 20 giorni a 28°

Maturazione: almeno 12 mesi in legno - Affinamento: in bottiglia almeno 6 mesi

Alcool: circa 13,5%

Primo anno di produzione: 1988

Potenziale invecchiamento: 20/25 anni

Profilo: Rosso rubino intenso, sentori floreali e di cioccolato con note erbacee eleganti. Presenta un notevole corpo e un carattere spiccato con un finale lungo e persistente.

Abbinamenti: Carni alla brace, tartufo bianco, stracotti e formaggio stagionato.