



Chianti Classico DOCG Gran Selezione BIO 2015

Querceto di Castellina

Type	Vin rouge
Origine	Italien, Toscana
Producteur	Querceto di Castellina Toscana
Classification	DOCG Gran Selezione
Expansion	18 mois en barrique neuve et tonneau de 500 litres 12 mois en bouteille
Contenu	5 Lt
Millésime	2015
Phase de dégustation	jusqu'à 14 ans
Température de service	16 - 18° C
Teneur en alcool	14.5 %
Cépages	Merlot 10 %, Sangiovese 90 %
Prix	94 Punkte Winespectator /
Numéro d'article	16658515

Commentaires

Les producteurs de Chianti Classico ont introduit un modèle de classification à trois niveaux. Au-dessus du vin millésimé (annata) et de la riserva se trouve désormais le couronnement, la Gran Selezione. La Gran Selezione est obtenue à partir des raisins des meilleurs vignobles d'un domaine, selon des règles strictes et des contrôles encore plus rigoureux.

Recommandation culinaire

Viandes rouges, grillades, gibiers, fromages.

Notes de dégustation

Les arômes sont incroyablement complexes, concentrés, clairement définis et polis.
L'impression de race forte se poursuit en bouche et reste longtemps dans les
mémoires.