



Chianti Classico DOCG Gran Selezione BIO 2015

Querceto di Castellina

Tipo	Vino rosso
Origine	Italian, Toscana
Produttore	Querceto di Castellina Toscana
Classificazione	DOCG Gran Selezione
Maturazione	18 mesi in barrique nuove e tonneau da 500 lt. 12 mesi in bottiglia
Contenuto	1.5 Lt
Annata	2015
Conservazione	fino a 9 anni
Temperatura di servizio	16 - 18° C
Contenuto alcolico	14.5 %
Vitigni	Merlot 10 %, Sangiovese 90 %
Premi	94 Punkte Winespectator /
Articolo n.	16657115

Annotazioni

I produttori di Chianti Classico hanno introdotto un modello di classificazione a tre livelli. Al di sopra del vino d'annata (Annata) e della Riserva, la Gran Selezione è ora il fiore all'occhiello. La Gran Selezione è ottenuta dalle uve dei migliori vigneti di una cantina, secondo regole rigorose e controlli ancora più severi.

Abbinamenti

Carni rosse, grigliate, selvaggina, formaggi.

Note di degustazione

Gli aromi sono incredibilmente complessi, concentrati, chiaramente definiti e raffinati. L'impressione di razza forte continua al palato e viene ricordata a lungo.