



## Chianti Classico DOCG Gran Selezione BIO 2018

Querceto di Castellina

<b>Tipo</b>	Vino rosso
<b>Origine</b>	Italia, Toscana
<b>Produttore</b>	Querceto di Castellina Toscana
<b>Classificazione</b>	DOCG Gran Selezione
<b>Maturazione</b>	18 mesi in barrique nuove e tonneau da 500 lt. 12 mesi in bottiglia
<b>Contenuto</b>	3 Lt
<b>Annata</b>	2018
<b>Conservazione</b>	fino a 14 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	16 - 18° C
<b>Contenuto alcolico</b>	14 %
<b>Vitigni</b>	Merlot 10 %, Sangiovese 90 %
<b>Articolo n.</b>	16658318

### 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

Ottimo con pesce, pollame o frutti di mare.

### Note di degustazione

Colore giallo dorato con leggeri riflessi verdolini, al naso presenta sentori di fiori bianchi e frutti delicati. Generoso nel corpo con aromi di frutta esotica e un accenno di componenti di nocciola.