



## Chianti Classico DOCG Gran Selezione BIO 2015

Querceto di Castellina

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>Tipo</b>                        | Vino rosso   |
| <b>Origine</b>                     | Italien, 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<br>lt. 12 mesi in bottiglia |
| <b>Contenuto</b>                   | 5 Lt   |
| <b>Annata</b>                      | 2015   |
| <b>Conservazione</b>               | fino a 14 anni   |
| <b>Temperatura<br/>di servizio</b> | 16 - 18° C   |
| <b>Contenuto<br/>alcolico</b>      | 14,5 %   |
| <b>Vitigni</b>                     | Merlot 10 %, Sangiovese 90 %   |
| <b>Premi</b>                       | 94 Punkte Winespectator /  |
| <b>Articolo n.</b>                 | 16658515   |

### 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.