



Chianti Classico Sei DOCG Gran Selezione 2019

Querceto di Castellina

| | |
|--------------------------------|---|
| Tipo | Vino rosso |
| Origine | Italia, 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 | 2019 |
| Conservazione | fino a 16 anni |
| Temperatura di servizio | 16 - 18° C |
| Contenuto alcolico | 14 % |
| Vitigni | Merlot 10 %, Sangiovese 90 % |
| Articolo n. | 16657119 |

Annotazioni

I produttori del Chianti Classico hanno introdotto un modello di classificazione a tre livelli. La Gran Selezione è oggi il fiore all'occhiello del vino millesimato (Annata) e della Riserva. La Gran Selezione è ottenuta dalle uve provenienti dai migliori vigneti di un'azienda vinicola, secondo regole ferree e controlli ancora più severi.

Abbinamenti

Carni rosse, grigliate, selvaggina, formaggi.

Note di degustazione

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