



Chianti Classico Sei DOCG Gran Selezione 2017

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	3 Lt
Annata	2017
Conservazione	fino a 14 anni
Temperatura di servizio	16 - 18° C
Contenuto alcolico	14 %
Vitigni	Merlot 10 %, Sangiovese 90 %
Articolo n.	16658317

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.