



## Chianti Classico Sei DOCG Gran Selezione 2015

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>	5 Lt
<b>Annata</b>	2015
<b>Conservazione</b>	fino a 14 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	16 - 18° C
<b>Contenuto 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.