



CECCHI



Valore di Famiglia

Denominazione: Chianti Classico Gran Selezione D.O.C.G.

Zona di produzione: Castellina in Chianti

Vendemmia annata: 2015

Numero di Bottiglie: 13.000

Uvaggio: Sangiovese 100%

Altitudine: 340 metri s.l.m.

Tipologia di terreno: Medio impasto argilloso, limoso - Galestro
Toscana ricco di ciottoli e scheletro con buona presenza di calcare.

Resa per ettaro: 50 q

Densità di impianto: 4800

Sistema di potatura: Cordone Speronato orizzontale

Vinificazione: tradizionale in rosso con temperatura controllata

Temperatura di Fermentazione: 25-28°C

Durata Fermentazione e Macerazione: Fermentazione 6 giorni,
macerazione sulle bucce 20 gg in totale.

Affinamento: 15 mesi in Tonneaux, 3 mesi in cemento prima
dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia almeno 1 anno

Temperatura di servizio: 16-18°C

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Note organolettiche: Colore rosso rubino tenue, molto delicato.
Ingresso in bocca vellutato, che si sviluppa in una ampia avvolgenza. La
progressione è lineare, con una leggera sapidità che è il preludio di un
finale lungo e persistente.

Abbinamenti: Arrostiti, cacciagione e formaggi stagionati.

Cecchi

Loc. Casina dei Ponti 56 53011 Castellina in Chianti Siena - Italy

Tel.: +39 0577 54311 Fax: +39 0577 543150

email: cecchi@cecchi.net www.cecchi.net