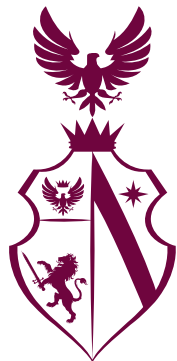


VILLA A SESTA



SORLEONE

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

ZONA DI PRODUZIONE Il Chianti Classico Gran Selezione "Sorleone" è prodotto con uve accuratamente selezionate dai vigneti situati a Villa a Sesta, Castelnuovo Berardenga, in provincia di Siena.

TIPOLOGIA DEI TERRENI Esposti a Sud Est ad un'altitudine di 450 m s.l.m., sono terreni tendenzialmente eterogenei, mediamente scoscesi, il Sangiovese è coltivato su terreni pietrosi.

UVAGGIO Sangiovese 100%

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE La densità di impianto varia da 4.500 a 5.000 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 60 quintali di uva e con una resa media in vino di 40 ettolitri.

VINIFICAZIONE L'uva viene raccolta manualmente, in cassette, si esegue una cernita manuale al tavolo di selezione e successivamente viene diraspata e pigiata. La vinificazione è condotta in tini tronco conici ad una temperatura controllata di 27°C., la fermentazione alcolica si svolge in circa 7-10 giorni e la successiva macerazione sulle bucce in altri 10 giorni circa.

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO 15 mesi in barriques nuove e successivi 15 mesi in botte di legno. Prima di essere immesso sul mercato viene affinato in bottiglia per 12 mesi circa.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Rosso rubino intenso. Al naso intenso ed ampio, vinoso e floreale. Fruttato con sentori spiccati di ciliegia, frutta secca e spezie dal pepe verde alla cannella e vaniglia. Gusto di gran volume e struttura, in bocca denota un'acidità media mai aggressiva. Finale elegante con grande persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Si esalta con salumi, formaggi stagionati, cacciagione, stracotti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C



SORLEONE