



ACQUISTATO IL

Chianti Classico DOCG Gran Selezione 2019

2019

Il vertice qualitativo della denominazione



Svinando

E' la massima espressione del Chianti di casa Triacca. Nasce nel cuore della Toscana, tra le colline di Greve in Chianti, dai vigneti di Tenuta La Madonnina. Il Chianti Classico DOCG Gran Selezione rappresenta il vertice qualitativo della denominazione Chianti Classico. Introdotta nel 2013, la categoria Gran Selezione prevede standard più elevati rispetto alle altre tipologie, richiedendo un lungo invecchiamento in legno e l'utilizzo esclusivo di uve provenienti dai vigneti di proprietà della cantina. Questa classificazione garantisce un prodotto di altissima qualità, espressione autentica del territorio. La Gran Selezione di Tenuta La Madonnina è ottenuto al 100% da uve Sangiovese. Le uve sono coltivate su suoli argillosi con alto contenuto di calcio e sviluppano una complessità aromatica e una bella struttura tannica che rendono questo vino unico. La vinificazione prevede una macerazione sulle bucce per 10-18 giorni in fermentini di acciaio inox da 150 ettolitri. Durante questa fase, si effettuano fino a quattro délestage e rimontaggi quotidiani. Dopo la fermentazione e la malolattica, il vino matura a lungo in botti di rovere da 50 ettolitri, dove sviluppa complessità e armonia. La Gran Selezione si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso rivela una bella complessità aromatica, con sentori di ciliegia, viola mammola, vaniglia e note boisée. In bocca è compatto e di grande pienezza, con tannini morbidi e dolci in perfetta armonia con le altre componenti. Il finale è piacevolmente lungo e lascia una sensazione di equilibrio e raffinatezza. Grazie alla sua struttura e la bella complessità, questo vino ha una notevole capacità di invecchiamento. Può essere apprezzato subito ma raggiunge la sua piena espressione dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia. Anche 10 anni. Si abbina bene alla classica bistecca alla fiorentina, ad arrosti di carne rossa, a selvaggina e formaggi stagionati.

La Vigna

Terreno Molto argilloso e con alto contenuto di calcio

**Esposizione
Allevamento** Cordone speronato

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve 100% Sangiovese

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Macerazione sulle bucce per 10-18 giorni in fermentini di acciaio inox da 150 ettolitri per 1850 ettolitri di Sangiovese, con 100% di legno di rovere. Il vino è suddiviso tra Cabernet Sauvignon (7%), Colorino (5%) e Merlot (3%). Questa diversificazione consente la produzione di vini che esprimono al meglio le caratteristiche del territorio.

Sensazioni Rosso rubino intenso. Complessità aromatica con sentori di ciliegia, viola mammola, vaniglia e boisée. Compatto e di grande pienezza, generoso con tannini morbidi e dolci in perfetta armonia con tutte le altre componenti. Il finale è piacevolmente lungo.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese