



Colonia ★ 🍇



Denominazione

Chianti Classico Gran Selezione DOCG



Vitigno

100% Sangiovese

Zona di Produzione

Chianti Classico

Vigneti

Anno di impianto 1993



Vinificazione

Da singolo vigneto Colonia. Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 16-20 giorni



Invecchiamento

Oltre 30 mesi in barrique di primo passaggio



Abbinamenti

Ideale con selvaggina e carni rosse alla griglia



Note sensoriali



Rosso rubino molto intenso



Profumo complesso con note di terra e speziate, minerale e di tabacco, accompagnato da piacevoli sentori di frutti di bosco



Grande intensità e notevole tannicità, per un vino molto lungo