



Rancia ★



Denominazione

Chianti Classico Gran Selezione DOCG



Vitigno

100% Sangiovese

Zona di Produzione

Chianti Classico



Vinificazione

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



Invecchiamento

18-20 mesi in barrique di primo e secondo passaggio



Abbinamenti

Carni in umido, selvaggina, formaggi stagionati



Note sensoriali



Rosso rubino intenso



Intenso ed elegante, speziato al naso, note floreali e piccoli frutti rossi e neri, con accenni minerali e una lieve nota tostata



Grande struttura, tannini consistenti e morbidi. Elegante, sapido e persistente