

A.D.



1242



Pagliarese



Pagliarese Chianti Classico Gran Selezione



Denominazione

Chianti Classico Gran Selezione DOCG



Vitigno

90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Mam-molo

Zona di Produzione

Chianti Classico

Vigneti

Età media 30 anni. Reimpianti dal 2005 al 2015 partendo da selezioni massali dei vigneti più vecchi



Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 12-15 giorni



Invecchiamento

16-20 mesi di affinamento in botti di rovere di Slavonia medie e grandi. Affinamento in bottiglia di minimo 6 mesi



Abbinamenti

Arrosto ripieno, bocconcini di cinghiale, costolette di agnello alla griglia



Note sensoriali



Rosso rubino



Elegante bouquet floreale con note di rose rosse, frutti di bosco e spezie



Morbido e ben accompagnato da tannini decisi ma levigati. Lungo e persistente