



VILLA A SESTA



“Sorleone”

Gran Selezione Chianti Classico DOCG

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 Sud Est ad un’ altitudine di 450 m s.l.m., sono terreni tendenzialmente eterogenei, mediamente scoscesi, il Sangiovese e 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