



LA SALA DEL TORRIANO



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uve	100% Sangiovese selezionate da un singolo vigneto di 1,5 ettari.
Altitudine	310 metri sul livello del mare
Suolo	Calcere Alberese, Galestro e Macigno del Chianti
Sistema di allevamento in vigna	5000 ceppi per ettaro a Cordone speronato
Resa per ettaro	40 q.li ad ettaro
Epoca di vendemmia	Metà ottobre. Raccolta a mano
Vinificazione	Diraspatura e soffice pigiatura. Utilizzo di lieviti indigeni per la fermentazione che dura circa due settimane in acciaio. Macerazione per tre settimane a temperature controllate non superiori ai 25°C
Affinamento in cantina	Almeno 24 mesi in una singola botte di rovere francese non tostata da 38hl.
Affinamento in bottiglia	Minimo 6 mesi in bottiglia.
Caratteristiche Organolettiche	Vino di un colore rubino intenso e brillante. Ricco bouquet di amarena matura, sottobosco, rosa canina, violetta, scorza d'arancia essicata e confettura di lampone. Un naso ancora giovane che promette una grande evoluzione nel tempo. Il corpo è pieno e avvolge il palato, il sorso è ritmato, slanciato, la trama tannica ha una tessitura raffinatissima e il finale piacevolmente sapido dona profondità e lunghezza. Vino che esalta le caratteristiche del Sangiovese a San Casciano in Val di Pesa, che si gioca sull'eleganza e sull'equilibrio tra morbidezze e durezza.
Abbinamenti Gastronomici	Perfetto in abbinamento all'agnello e alla selvaggina di pelo, formaggi a pasta dura

LA SALA DEL TORRIANO

Azienda Agricola nel Chianti Classico
Via Sorripa, 34 - 50026 San Casciano Val di Pesa (FI) Italia | Tel./Fax +39 055 82 40 013
www.lasala.it | info@lasala.it