



# LA SALA DEL TORRIANO

---



## CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

<b>Uve</b>	100% Sangiovese selezionate da un singolo vigneto di 1,5 ettari.
<b>Altitudine</b>	310 metri sul livello del mare
<b>Suolo</b>	Calcere Alberese, Galestro e Macigno del Chianti
<b>Sistema di allevamento in vigna</b>	5000 ceppi per ettaro a Cordone speronato
<b>Resa per ettaro</b>	40 q.li ad ettaro
<b>Epoca di vendemmia</b>	Metà ottobre. Raccolta a mano
<b>Vinificazione</b>	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
<b>Affinamento in cantina</b>	Almeno 24 mesi in una singola botte di rovere francese non tostata da 38hl.
<b>Affinamento in bottiglia</b>	Minimo 6 mesi in bottiglia.
<b>Caratteristiche Organolettiche</b>	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.
<b>Abbinamenti Gastronomici</b>	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](http://www.lasala.it) | [info@lasala.it](mailto:info@lasala.it)