



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 |
| Epoca di vendemmia | Metà Ottobre. |
| Vinificazione | Raccolta a mano. Utilizzo di lieviti indigeni per la fermentazione che dura circa due settimane. Macerazione per tre settimane a temperature controllate non superiori ai 25°C. |
| Affinamento in cantina | Lungo affinamento di 30 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 brillante, ricco bouquet al naso di amarena matura, sottobosco, rosa canina, prugne, scorza di bergamotto e marmellata di more. Intenso e morbido allo stesso tempo, grazie a tannini maturi che avvolgono delicatamente il palato. Vino che esalta le caratteristiche del Sangiovese, con una grande struttura e facilità di beva. Finale lungo, sapido e speziato. |
| Abbinamenti Gastronomici | Perfetto in abbinamento a carni rosse, assolutamente da provare anche con agnello e selvaggina |

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