



# SERGIO ZINGARELLI CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG

#### Varietà delle Uve

Sangiovese 100%. Cloni selezionati nella zona di produzione del Chianti Classico.

### Tecnica di produzione

Le uve provengono dal vigneto Le Terrazze della tenuta Le Macìe a Castellina in Chianti. Dopo 10 giorni di fermentazione alcolica e 18 di macerazione post-fermentativa sulle bucce, il vino svolge la fermentazione malolattica in cemento. Affinamento in piccole botti da 25 Hl di rovere francese Troncais per almeno 18 mesi a cui segue una permanenza in bottiglia per minimo 20 mesi.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore**: rosso rubino intenso.

**Profumo**: fruttato, intenso e persistente con leggere note

speziate.

**Sapore**: fruttato, caldo e avvolgente con ottimo equilibrio

gustativo, tannini setosi ed eleganti.

## Consigli del produttore

Vino da lungo invecchiamento, adatto ad accompagnare piatti elaborati a base di carne, ma anche da gustare da solo per apprezzarne al meglio le sue qualità.

Servire a una temperatura di circ a 16-18  $^{\circ}$ C.

Grad. alcolica: 14,0% vol.