



DOCG

I SALCI Gran Selezione



- **DATI ANALITICI GENERALI:**
VIGNETO: Situato in località Lucarelli nel Comune di Radda in Chianti
TIPO DI TERRENO: Argilla, limo, sabbia
VITIGNO: 95% Sangiovese, 5% Canaiolo
CEPPI PER ETTARO: 7300
FORMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato
- **VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:**
Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette con successiva diraspatura soffice. La fermentazione ha una durata di ventisette giorni sulle bucce ed avviene ad una temperatura controllata di 23°C; fa quindi seguito la fermentazione malolattica che si verifica per la totalità del mosto in botti di legno. Seguono ventiquattro mesi di maturazione in botti di legno alla temperatura costante di 16°C. Terminato tale periodo si procede all'imbottigliamento al quale fa seguito un lungo periodo di affinamento in bottiglia.
- **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**
Di colore rosso granato intenso, al naso ricorda la liquirizia, i frutti di bosco e la vaniglia. In bocca si presenta robusto, con tannini equilibrati e di grande persistenza.
- **ULTERIORI INFORMAZIONI:**
ABBINAMENTI: Primi piatti con condimenti a base di ragù, carni grigliate in genere, selvaggina, formaggi stagionati
LONGEVITÀ: 10-12 anni.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18°C.