



I Salci

CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE - D.O.C.G.

VIGNETO – Situato in località Lucarelli nel Comune di Radda in Chianti
TIPO DI TERRENO – Argilla, limo, sabbia
VITIGNO – 100% Sangiovese
CEPPI PER ETTARO – 7100
FORMA DI ALLEVAMENTO – Cordone Speronato

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO – Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette con successiva diraspatura soffice. La fermentazione in acciaio ha una durata di circa 30-40 giorni a temperatura controllata. L'affinamento in barrique ha una durata di circa 36 mesi. Terminato tale periodo si effettua l'assemblaggio definitivo e l'imbottigliamento con un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di almeno 2 anni.

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.

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.



I Salci

CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE - D.O.C.G.

VINEYARD – Located at Lucarelli in the municipality of Radda in Chianti.

KIND OF GROUND – Lime, clay, sand

GRAPE – 100% Sangiovese

VINES PER HECTARE – 7100

TYPE OF CULTIVATION – Spurred cordon

VINIFICATION AND REFINING – Harvest is conducted entirely by hand in crates with subsequent gentle destemming. Fermentation in steel lasts about 30-40 days at controlled temperature. Aging in barriques lasts about 36 months. After this period, the final blending and bottling are conducted, followed by an additional aging period in the bottle of at least 2 years.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS – Intense garnet red in color, the nose suggests licorice, wild berries, and vanilla. On the palate, it is robust, with balanced tannins and great persistence.

DRINK WITH – First courses with ragout sauce, grilled meat in general, game and matured cheeses.

LONGEVITY – 10 – 12 years.

SERVE AT– 17-18°C.