



Chianti Classico Gran Selezione Sasso del Borro

Colore rosso rubino intenso, ben bilanciato con note di frutti di bosco, mora, arricchite da note speziate ed erbe aromatiche, buon spessore tannico, setoso ed avvolgente. Equilibrato, asciutto, e speziato.

VITIGNI: SANGIOVESE

TERRENO: Esposto sud-ovest, ad un'altitudine di circa 350 mt-380 mt slm. Molto ricco di scheletro, prevale l'alberese, calcareo, su base mediamente argillosa.

VINIFICAZIONE: In vasche inox a temperatura controllata, maturazione sulle bucce per 20 giorni circa.

MATURAZIONE: Tonneaux di primo e secondo passaggio per 24 mesi

AFFINAMENTO: 4 mesi in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ABBINAMENTI: carni rosse grigliate, arrosto, cacciagione, pecorino toscano stagionato