



## Chianti Classico Gran Selezione

**Denominazione:** Chianti Classico Gran Selezione D.O.C.G.

**Vendemmia annata:** 2011

**Zona di produzione:** prodotto all'origine dai vigneti della Tenuta "Poggio Ai Mandorli", situata nel cuore del chianti classico.

**Vitigni:** 90% Sangiovese 5% Merlot 5% Syrah

**Gradazione:** 13,5%

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Tipologia di terreno:** calcareo, argilloso, galestro, sabbie e ciottolami.

**Resa per ettaro:** 7 tonnellate

**Densità impianto:** almeno 4500 ceppi

**Tempi affinamento:** 6 mesi in tonneau, barriques francesi e botti di rovere e poi in bottiglia per almeno tre mesi.

**Note Organolettiche:** La GRAN SELEZIONE è una nuova tipologia di eccellenza ed un nuovo punto di riferimento nel panorama enologico internazionale. Questo vino, prodotto principalmente con uve Sangiovese e piccole aggiunte di Merlot e Syrah, grazie al suo grande carattere ha ricevuto per l'annata 2011 la GRAN SELEZIONE. In seguito alla scelta di affinarlo per 6 mesi in tonneau, barriques francesi e botti di rovere ha sviluppato un profumo complesso ed elegante con note di viola e frutti di bosco, dal sapore caldo ed avvolgente, ottima corposità che lo rendono particolarmente indicato anche come vino da meditazione.

**Abbinamenti gastronomici:** Si abbina con piatti a base di carne, selvaggina nobile, oltre che a formaggi maturi.

**Temperatura degustazione:** 18 °C

**Formati Disponibili:** - cartone x 6 bottiglie 75cl

**EAN Bottiglia:** 8009825001577

**EAN Cartone:** 8009825001584



---

**Tenuta Poggio ai Mandorli**

Via case sparse 43 - cap.50027 Strada in chianti -Greve (FI) / Tel. +39 055.317.264 Fax. +39 055.301.183

**e-mail:** [poggioaimandorli@virgilio.it](mailto:poggioaimandorli@virgilio.it)