



Chianti Classico DOCG Gran Selezione "Le Masse di Greve"

Rosso rubino con sfumature lievemente granate. Ampio, intenso, floreale, frutta in confettura, evidenti note speziate e di sottobosco. Ingresso fresco, tannino ben evoluto e delicato, palato pieno, rotondo buona Freschezza. Retrogusto fruttato persistente.

Indicazioni:

Il Chianti Classico Gran Selezione è l'apice della piramide qualitativa del disciplinare del Chianti Classico. Il GRAN SELEZIONE può essere prodotto esclusivamente con uve provenienti da una singola vigna, la più vocata, o da una selezione delle migliori uve esclusivamente aziendali (cioè da vigneti di proprietà), con rigorosi parametri organolettici e senza aggiunta di elementi endogeni di alcun tipo, ed ha un affinamento MAGGIORE rispetto al RISERVA (più di 30 mesi).

Abbinamenti:

Piatti con Cacciagione, o da bere da solo, da meditazione.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Sangiovese
Nazione:	Italia
Regione:	Toscana
Denominazione:	Chianti Classico DOCG Gran Selezione
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale d' invecchiamento: 10 / 15 anni.
Temperatura di servizio:	16°C nel calice