



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG

“VIGNA DEL PINO”

Vigna del Pino è un Cru con esposizione Nord-Est, dove al suo interno è stato impiantato un clone speciale di Sangiovese(T12). Questo vino realizzato solo nelle migliori annate, stilisticamente, racconta una delle sfumature più scure e tanniche dell'anima del Sangiovese prodotto nel comune di Castellina in Chianti.

DENOMINAZIONE: Chianti Classico Gran Selezione DOCG

ZONA DI PRODUZIONE: Castellina In Chianti

UVAGGIO: Sangiovese 100%

CRU: Vigna del Pino (Single Vineyard)

COLTIVAZIONE: Guyot

SUOLO: argilloso

ALTITUDINE: 280 metri sopra il livello del mare

ANNO IMPIANTO VIGNETO: 2002

COLORE: rosso rubino intenso, con riflessi porpora

PROFUMO: Vino dai profumi speziati con note di amarena, prugna, cannella e chiodi di garofano

FERMENTAZIONE E VINIFICAZIONE: in acciaio

FERMENTAZIONE 12 giorni

MACERAZIONE CON BUCCE: 20 giorni

INVECCHIAMENTO: 20-22 mesi in botte da 15-20 Hl rovere Slavonia

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: almeno 12 mesi

GUSTO: al naso è fragrante, con sentori di frutta rossa, liquirizia, ribes e un leggero tocco speziato. Esprime una grande complessità al palato. Ingresso in bocca deciso, con un tannino che diventa sempre più vellutato e ricco con il passare del anni. Acidità e persistenza caratterizzano un retrogusto intenso molto elegante.

ABBIANAMENTI: vino per le grandi occasioni, che accompagna tutti I piatti della cucina Toscana e non solo. Si abbina con cacciagione, arrosto bistecca e piatti complessi.



WWW.NARDIVITICOLTORI.IT