



Chianti Classico Gran Selezione DOCG

GRAN SELEZIONE

LE NOSTRE UVE MIGLIORI RACCHIUSE IN UNA BOTTIGLIA

La più alta espressione dell'intero territorio di Montepaldi, un Cru essenza del principale vitigno toscano, un Sangiovese. Nasce dall'attenta selezione delle migliori uve dei vigneti più vocati.

Le uve vengono vinificate separatamente e successivamente assemblate.

La Gran Selezione, prodotta solo nelle migliori annate, è un vino elegante, fine e di grande personalità, capace di offrire una visione perfetta del connubio tra tradizione e innovazione che caratterizza oggi Villa Montepaldi.



Classificazione

Chianti Classico Gran Selezione DOCG



Vitigni

90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Cabernet Franc



Vendemmia

Da metà settembre ai primi di ottobre



Vinificazione

Botti di rovere per 30 mesi



Affinamento

Bottiglia per minimo 9 mesi



Modalità di servizio

Servire a 18-20°C



Grado alcolico

14,5 %



Abbinamento consigliato

Primi piatti a base di carne, salumi, formaggi stagionati, carne alla griglia, brasati e umidi, selvaggina

Formati



0,75 lt



1,5 lt



3 lt