

FÈLSINA

Rancia

Chianti Classico Gran Selezione

Da uve 100% Sangiovese selezionate a Poggio a Rancia - ad un'altitudine compresa tra i 400 e 420 metri s.l.m.e e con esposizione sud ovest. Lo storico vigneto Rancia prende il nome da un preesistente monastero benedettino. Negli impianti più recenti è stato utilizzato il materiale delle selezioni massali effettuate all'interno del vecchio vigneto di Rancia. I terreni sono di origine calcarea, caratterizzati principalmente da alberese (tipico del territorio di Castelnuovo Berardenga), e da galestro nella parte più alta. Prima annata 1983.

Denominazione

Chianti Classico Gran Selezione Docg.

Vitigno

100% Sangiovese.

Zona di produzione

Poggio a Rancia.

Ceppi per ettaro

5.400

Forma di allevamento

Guyot semplice

Raccolta

Solo manuale, di solito a partire dalla fine di settembre.

Vinificazione

Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve selezionate, inizia la fermentazione a temperature comprese tra 28°C e 30°C. L'intero processo di macerazione avviene in vasche di acciaio per 16-20 giorni con follature automatiche e rimontaggi giornalieri. A marzo-aprile il vino nuovo è trasferito in barrique di rovere francese di primo e secondo passaggio, e dopo 18-20 mesi di maturazione ne segue l'assemblaggio e l'imbottigliamento. In vetro l'affinamento è garantito per almeno 6-8 mesi prima della commercializzazione

Note sensoriali

Colore rosso rubino con buona intensità e tonalità. Speziato al naso, note floreali e piccoli frutti rossi e neri, con accenni minerali e una lieve nota tostata. Al palato sentori di spezie con tannini giovani, consistenti e morbidi, dritto e serrato nel finale, coinvolgente per sapore e linea acida.

