



*Pagliarese*

## **PAGLIARESE CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE**

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

---

### **VITIGNO**

Sangiovese

### **PROVENIENZA**

Da un'attenta selezione delle uve migliori di Pagliarese, in prossimità del borgo di San Gusmè, nel comune di Castelnuovo Berardenga

### **FORMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot con un Massimo di 5/8 gemme per pianta

### **ETÀ DEI VIGNETI**

Anche oltre 30 anni le vigne più vecchie. Dal 2005 al 2015 gran parte dei vigneti sono stati reimpiantati partendo da selezioni massali dai vigneti della proprietà, che risalgono al periodo 1966 -1974

### **ALTITUDINE**

Tra 320 e 390 metri sul livello del mare

### **ESPOSIZIONE**

Prevalentemente Sud Ovest

### **TERRENI**

Terreni di prevalente origine sedimentaria, dove i depositi franco sabbiosi si mescolano ai depositi argillosi-scheletrici derivanti da formazioni calcaree e galestro

### **ESTENSIONE VIGNETI**

5400 ceppi per ettaro con un sesto di impianto di 2,30 m i filari e 0,80 mt tra le viti

### **VENDEMMIA**

Raccolta manuale entro la prima metà di Ottobre

### **VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Temperature di fermentazione tra i 20 e i 30° C. Durata della macerazione 12/15 giorni. Follature automatiche programmate giornalmente. Svinatura a fine fermentazione e trasferimento a Marzo Aprile in botti di media grandezza. 16 – 20 mesi di maturazione in legno e minimo 6 mesi di affinamento in bottiglia

### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

Colore rosso rubino limpido. Al naso elegante bouquet floreale con note di rose rosse, frutti di bosco e spezie. Al gusto è morbido e ben accompagnato da tannini decisi ma levigati. Una bella nota acida dona al finale una lunghezza e persistenza

