



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

