

Chianti Classico D.O.C.G. Gran Selezione "Squarcialupi"



Altezza vigneti: 500 m s.l.m.

Viti per ettaro: 5.500

Tipo di terreno: mediamente argillosi, ricchi di scheletro, con sabbie di galestro ed alberese

Esposizione vigneti: Sud

Uvaggio: Sangiovese

Produzione:

Uva per ettaro: 50 quintali

Resa in vino: 70%

Bottiglie per anno: 7.000

Caratteristiche & Abbinamenti

Vinificazione: vendemmia manuale, selezionando i grappoli giunti a maturità ideale. Fermentazione in tank di acciaio inox di dimensioni contenute, a temperatura controllata per mantenere gli aromi primari, fino all'esaurimento degli zuccheri, in 8-10 giorni. Estrazione del colore e degli aromi mediante bagnature del cappello di bucce con il mosto/vino. Macerazione delle bucce protratta per altri 15-20 giorni, poi svinatura e pressatura delle vinacce. Segue fermentazione malolattica per 20 giorni su fecce fini, per rendere il vino più morbido al palato.

Affinamento: maturazione del vino in botte piccola di rovere toscano per 24 mesi. In questo periodo si definisce il profilo aromatico e il vino acquisisce morbidezza per polimerizzazione dei polifenoli. Segue l'affinamento in bottiglia, di almeno 6 mesi, prima dell'immissione al consumo.

Esame visivo: rosso rubino carico, tendente al granato nel lungo invecchiamento.

Esame olfattivo: bouquet intenso, fine e persistente. Note eleganti di frutti di bosco a bacca rossa e nera, accompagnate da sentori di rovere e spezie (liquirizia, balsamico) che conferiscono complessità, senza coprire il profilo aromatico del Sangiovese.

Esame gustativo: ben strutturato, rotondo, persistente. Sangiovese di grande personalità, con note dominanti di frutti di bosco a bacca nera e sentori di liquirizia e tostato.

Servizio: servire a temperatura di 18-20°C, in ballon, avendo cura di stappare la bottiglia 2 ore prima o servendosi di un decanter per ossigenare.

Abbinamenti: carni alla griglia, selvaggina di pelo e di piuma, in umido e arrosto, formaggi stagionati a pasta dura come il pecorino.