

VALIANO

6.38

Chianti Classico
Gran Selezione

DOCG

Il vino prende il nome dall'estensione della sua vigna d'origine, rimarcando lo stretto legame che lega ogni bottiglia della tenuta al suo territorio. Il nostro team si impegna costantemente per produrre vini eleganti che rispecchino la **verace anima toscana** e le tipicità di ogni singolo vigneto.





AREA DI PRODUZIONE

Castelnuovo Berardenga.



GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol.



UVAGGIO

90% Sangiovese, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Merlot



AFFINAMENTO

18 mesi in botti di rovere francese (10-20 hl) per il Sangiovese, 18 mesi in barriques per il Cabernet e Merlot, 6 mesi in bottiglia.



NOTE DEGUSTATIVE

Finissimo color porpora. Il bouquet svela le sue note di spezie piccanti, frutti di bosco scuri, scorza di zenzero e arancio. La densa trama tannica si unisce alla notevole freschezza per donare un sorso dolce e speziato. Pepe nero e cacao amaro del Madagascar accompagnano il prospero finale. Vino da abbinamenti importanti, destinato a conservare anche a distanza di lustri la godibilità della sua freschezza e del suo frutto.



ABBINAMENTI

Compagno ideale per saporiti secondi piatti di terra: capretto al forno, punta di petto alla fiorentina e grigliate miste.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C



FORMATI

0,75 L - 1,5 L