



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

# Vigna Grospoli



**Tipo di vino:** Rosso - Vino biologico

**Denominazione:** Chianti Classico Gran Selezione

**Vitigni:** Sangiovetto 100%

**Annata:** 2011 - 2013

**Alcol:** 14%

**Abbinamenti:** Se ne consiglia l'abbinamento con carni rosse alla griglia, selvaggina, arrosti, brasati, formaggi stagionati.

## INFORMAZIONI TECNICHE:

Formato: 0,75l e 1,5l

Zona di Produzione: Lamole, Chianti Classico, Toscana.

Vinificazione:

Fermentazione in vasi vinari di acciaio inox o cemento.

Il Sangiovetto *si lima le unghie* con almeno dodici mesi in vasi di cemento.

Invecchiamento:

Da 12 a 24 mesi in barriques francesi esauste.

La maturazione continua in bottiglia per altri 12 mesi.

Nel 2003 il vigneto, allevato ad alberello palizzato, è stato impiantato su antiche terrazze dopo il restauro degli storici muri in pietra a secco.

I terreni sono di tipo sabbioso di disfacimento del massiccio del Chianti.

Nel 2015 il vigneto è stato ampliato su terrazze ancor più maestose che si spingono fino ai 650 s.l.m, dove le viti di Livio sono allevate nella forma tradizionale dell'alberello Lamolese.