



CASTELLO LA LECCIA

BRUCIAGNA GRAN SELEZIONE

Chianti Classico

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

VITIGNO	100% Sangiovese
GRADO ALCOLICO	14,5%
BOTTIGLIE PRODOTTE NELL'ANNATA	4.000
NOME DEL VIGNETO	Bruciagna
ALTITUDINE DEI VIGNETI	500 s.l.m
ESPOSIZIONE	S/SO
ETÀ DELLE VIGNE	18 anni
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Argilla, limo, sabbia, presenza di galestro e alberese.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
N° CEPPI PER ETTARO	5.500
RESA / ETTARO	30
EPOCA VENDEMMIA	Settembre/Ottobre. Raccolta manuale delle uve, che sono accuratamente selezionate nel vigneto.
VINIFICAZIONE	Le uve diraspate e pigiate, sono trasferite in vasche d'acciaio a temperatura controllata e svolgono una criomacerazione prefermentativa per 24h. Successivamente, curiamo la fermentazione alcolica, mantenendo una temperatura di 27°-28° ed effettuando brevi e frequenti rimontaggi. La macerazione con le bucce dura circa 20-24 giorni. Dopo la svinatura, segue la fermentazione malolattica in vasche di cemento.
MATURAZIONE	24 mesi in botti di rovere e barriques (provenienza: Francia con capacità da 225 a 2.000 litri).
AFFINAMENTO	Minimo 9 mesi in bottiglia.
PRIMA ANNATA PRODOTTA	2011
NOTE DI DEGUSTAZIONE	Colore rosso rubino intenso, dimostra ricchezza supportata da un solido tannino. Di grande corpo e con speziatura, note di frutti di bosco, con sentori di vaniglia e note speziate. Un vino molto consistente e persistente, adatto ad un lungo invecchiamento.
ABBINAMENTO	Un vino austero che va molto bene con cibi ricchi quali ossobuco, spezzatino, filetto e naturalmente bistecca alla Fiorentina.

