



CASTELLO LA LECCIA

BRUCIAGNA GRAN SELEZIONE

Chianti Classico

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

| | |
|--------------------------------|---|
| VITIGNO | 100% Sangiovese |
| GRADO ALCOLICO | 14% |
| 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 | Il carattere del suolo è prevalentemente a base di alberese e formazione di sillano. |
| 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 | 18 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. |

