



CASTELLO LA LECCIA

BRUCIAGNA GRAN SELEZIONE

Chianti Classico

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

VITIGNO	100% Sangiovese
BOTTIGLIE PRODOTTE	4.000
ALTITUDINE DEI VIGNETI	500 mt s.l.m
ESPOSIZIONE	S/SO
ETÀ DELLE VIGNE	25 anni
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Formazione di sillano con presenza di alberese.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
NUMERO CEPI PER ETTARO	4.200
RESA / ETTARO	28 Hl/ETTARO
EPOCA VENDEMMIA	Tra Settembre e Ottobre. Le uve sono accuratamente selezionate nel vigneto a mano.
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	La maturazione avviene per 30 mesi. Inizialmente in cemento per poi continuare per 18 mesi in barriques (provenienza: Francia con capacità da 225 litri).
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	Minimo 9 mesi.
PRIMA ANNATA PRODOTTA	2011
NOTE DI DEGUSTAZIONE	Colore rosso rubino intenso tendente al granato. Al naso note di frutti di bosco, lampone con sentori di vaniglia, liquirizia e speziature. Al palato un vino strutturato e persistente, adatto ad un lungo invecchiamento.
ABBINAMENTO CONSIGLIATO	Cibi ricchi quali ossobuco, spezzatino, filetto e naturalmente bistecca alla Fiorentina e cioccolata fondente!

