

TENUTA
ORSUMELLA
CHIANTI CLASSICO



Orsumella

Chianti Classico D.O.C.G. Gran Selezione

ZONA DI PRODUZIONE

San Casciano Val di Pesa, Firenze

TIPOLOGIA DI TERRENO

Il terreno dove si trova il vigneto è caratterizzato dalla presenza di alberese e galestro, situato ad un'altitudine di 330 metri s.l.m.

UVAGGIO

Sangiovese



TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Vino prodotto da uve Sangiovese provenienti da un unico vigneto di oltre 35 anni. La raccolta avviene in cassette e le uve una volta giunte in cantina vengono vinificate in serbatoi di acciaio inox. La macerazione sulle bucce ha una durata media di 25 giorni durante i quali si completa la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata di 25°C. Rimontaggi e follature giornaliere mirate ad una maggiore estrazione del frutto.

MATURAZIONE

Il vino viene travasato in serbatoi di cemento dove avviene la fermentazione malolattica. Successivamente viene riposto in botti di rovere francese da 25 hl, dove matura per 30 mesi, al termine dei quali si procede all'imbottigliamento seguito da un affinamento in bottigliadi almeno 6 mesi prima dell'immissione sul mercato.

NOTE DI DESGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso. Elegante, netto aroma di frutti a bacca rossa e note di mora e viola. L'elevazione in botti di rovere dona complessità e sentori di vaniglia. Al palato un ingresso sapido ed avvolgente conferma l'equilibrio aromatico emerso nei profumi e una lunga persistenza gustativa.
Temperatura di servizio: 18°C.