



ORSUMELLA

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

Zona di produzione

San Casciano Val di Pesa, Firenze

Tipologia terreno

I terreni dove sono posti i vigneti hanno caratteristiche morfologiche varie, caratterizzate dalla presenza di alberese e galestro, situati ad un'altitudine media di oltre 300 metri s.l.m.

Uvaggio

Sangiovese

Tecnologia di produzione

Vino prodotto da uve Sangiovese raccolte manualmente in cassette e ulteriormente selezionate una volta giunte in cantina.

La macerazione sulle bucce ha una durata media di 15-20 giorni durante i quali si completa la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata di 27°C.

Rimontaggi giornalieri e delestage mirati ad una maggiore estrazione.

Maturazione

Il vino viene travasato in serbatoi di acciaio inox 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 bottiglia prima dell'immissione sul mercato.

Note di degustazione

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, unito ad una lunga persistenza gustativa.

Temperatura di servizio: 18°C.