

VILLA LA PAGLIAIA

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG

2015

CARATTERISTICHE ANNATA

L'annata 2015 sarà ricordata come una delle più calde degli ultimi anni; ad un inverno e una primavera miti e con piogge regolari, è succeduta un'estate calda e avara di precipitazioni. Dal punto di vista produttivo il buon andamento climatico ha consentito una vendemmia di buona quantità e di qualità eccellente, con maturazione fenolica perfetta su tutti i vigneti, a garanzia di vini adatti ad un lungo invecchiamento.

UBICAZIONE VIGNETI

Località Pagliaia (Castelnuovo Berardenga, Siena)

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareo-marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

UVAGGIO

Sangiovese 100%

VENDEMMIA

Ultima settimana di Settembre prima settimana di Ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione alcolica in acciaio, con macerazione di 22 giorni a temperatura di 28-30°C. Fermentazione malolattica e maturazione in legno per 24 mesi in fusti di Rovere francese da 500 litri. Affinamento in bottiglia 8 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

ALCOL

13,7% Vol

POSSIBILITA' INVECCHIAMENTO

15 anni

ACIDITA' TOTALE

5,3 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO

inf 0,5 g/l

Rosso rubino intenso, con profumi ampi e persistenti. Sentori di viola mammola e ribes nero si legano ad una dolce speziatura di tabacco e liquirizia. Vino corposo, morbido, ben strutturato, definito da tannini maturi e succosi che si legano in modo equilibrato alla componente acida. Ideale con cacciagione, arrosti, grigliate e formaggi.

