



LA PRIMA

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG

Classificazione: Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Zona di Produzione: Castello Vicchiomaggio, Greve in Chianti

Uvaggio: Sangiovese & Merlot

Informazioni sul Vigneto:

La Prima è un vigneto di 2,2 ettari piantati a Sangiovese, con una densità d'impianto di 5.000 ceppi per ettaro su argilla pesante (30%) a un'altitudine di 250 m sul livello del mare. Potatura a guyot singolo.

Resa: 30 hl di vino per ettaro

Vinificazione e Maturazione:

Vinificazione: La fermentazione avviene in piccole vasche in acciaio inox (da 50 hl), che garantiscono il massimo contatto delle bucce con il mosto, per un periodo di circa 15 giorni.

Affinamento: Il vino matura in barrique di rovere francese in parte di primo passaggio e in parte secondo passaggio (già utilizzate all'interno dell'azienda) per un totale di almeno 26 mesi. Resta poi circa 8 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Descrizione: La Prima è il Chianti Classico Gran Selezione del Castello Vicchiomaggio, fatta con il Sangiovese dell'omonimo vigneto insieme ad una piccola percentuale di Merlot. È affinata a lungo in barrique per acquisire eleganza e complessità.

Note Degustative:

Il colore è rosso granato. Ha profumi molto coinvolgenti e concentrati, evoca gelatina di frutti di bosco, cioccolato, caffè, cardamomo, grafite e mirto. Si distingue per una grande potenza gustativa, ha forte intensità aromatica e i tannini maturi determinano una struttura importante. È sapido e nella persistenza si alternano note fruttate e balsamiche.

Abbinamenti: ottimo con della selvaggina.

