



# CECCHI



## Valore di Famiglia

**Denominazione:** Chianti Classico Gran Selezione D.O.C.G.

**Zona di produzione:** Castellina in Chianti

**Vendemmia annata:** 2015

**Numero di Bottiglie:** 13.000

**Uvaggio:** Sangiovese 100%

**Altitudine:** 340 metri s.l.m.

**Tipologia di terreno:** Medio impasto argilloso, limoso - Galestro  
Toscana ricca di ciottoli e scheletro con buona presenza di calcare.

**Resa per ettaro:** 50 q

**Densità di impianto:** 4800

**Sistema di potatura:** Cordone Speronato orizzontale

**Vinificazione:** tradizionale in rosso con temperatura controllata

**Temperatura di Fermentazione:** 25-28°C

**Durata Fermentazione e Macerazione:** Fermentazione 6 giorni,  
macerazione sulle bucce 20 gg in totale.

**Affinamento:** 15 mesi in Tonneaux, 3 mesi in cemento prima  
dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia almeno 1 anno

**Temperatura di servizio:** 16-18°C

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

**Note organolettiche:** Colore rosso rubino tenue, molto delicato.  
Ingresso in bocca vellutato, che si sviluppa in una ampia avvolgenza. La  
progressione è lineare, con una leggera sapidità che è il preludio di un  
finale lungo e persistente.

**Abbinamenti:** Arrostiti, cacciagione e formaggi stagionati.

---

Cecchi

Loc. Casina dei Ponti 56 53011 Castellina in Chianti Siena - Italy

Tel.: +39 0577 54311 Fax: +39 0577 543150

email: cecchi@cecchi.net www.cecchi.net