



VERRAZZANO

Chianti Classico Gran Selezione “Sassello” – Vigneto Querciolina

La Gran Selezione Sassello rappresenta la massima espressione del binomio varietà-terroir, qui il Sangiovese dà vita a un vino unico, dal colore rosso rubino intenso e fitto con lievi riflessi color granato. All'olfatto esprime profumi intensi, persistenti, molto fini con grande varietà di note fruttate, marasca, mora, lampone, sostenute da sentori di rovere e vaniglia. Al gusto si presenta elegante e complesso, con una fitta trama di tannini levigati e piacevoli, uniti da note fruttate e spezie, rovere e vaniglia, in un finale lungo e gradevole. Con la Gran Selezione Sassello, il Castello di Verrazzano intende concorrere alla produzione del miglior Chianti Classico possibile.

Tipologia: Chianti Classico Gran Selezione DOCG



Uvaggio: 100% Sangiovese da vigneto Querciolina

Note: Il nome deriva dal tordo Sassello che pastura al podere Querciolina all'epoca della vendemmia.

Alcool: 14,00% vol

Zona di produzione: Greve in Chianti

Tipologia del terreno: Prevalenza di alberese

Vendemmia: Effettuata a mano fra il 5 e l'8 Ottobre, quantità uva/ettaro media: 50 quintali

Vinificazione: le uve vengono vinificate in piccole masse da 50 hl, a temperatura controllata con massime di 30°C, con macerazione di 16-18 giorni, accompagnata da delicati rimontaggi e follature

Elevazione e Affinamento: affinamento di 18 mesi in botti, seguito da 12 mesi in botti piccole tra tonneaux e barriques (75% Allier - 25% Vosges). Segue un periodo minimo di 6 mesi in bottiglia

Prima annata prodotta (come IGT Supertuscan): 1982

Produzione annua: 20.000 bottiglie

Formati: 375ml - 750 ml - 1,5 lt

Abbinamenti: arrostiti importanti, selvaggina e formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 18-20 °C



Castello di Verrazzano – Greve in Chianti – Firenze – Italia

tel.+39 055 854243 fax +39 055 854241 www.verrazzano.com info@verrazzano.com