



# Castello di Querceto

## CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG IL PICCHIO

---



Denominazione: Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Uve: Sangiovese 95% e Colorino 5%

Vigna: - Ubicazione: 4,5 ettari Est-Sudest 420-450 s.l.m. - Sistema di allevamento: Guyot - Densità viti: 6.500 ceppi per ettaro

Fermentazione: circa 15 giorni a 28°

Maturazione: almeno 30 mesi in legno - Affinamento: in bottiglia almeno 3 mesi

Alcool: circa 13,5%

Primo anno di produzione: 1988

Potenziale invecchiamento: 20/25 anni

Profilo: Rosso rubino intenso, sentori floreali e cioccolato con note erbacee eleganti. Notevole struttura con un finale lungo e persistente.

Abbinamenti: Carni alla brace, tartufo, stracotti e formaggi stagionati.