



Terre di Melazzano

FONDATA NEL 1959

VINO CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Chianti Classico Gran Selezione



Il vino

Gran Selezione Chianti Classico D.O.C.G.

Solo nelle migliori annate, quando il sole arde le terre del Chianti favorendo la perfetta maturazione del nostro Sangiovese, nasce la **Gran Selezione Chianti Classico di Terre di Melazzano**.

Vino di straordinaria potenza e struttura, ideale per accompagnare piatti di carne rossa e cacciagione. Da noi selezionato per le vostre migliori occasioni

bottiglia: 0,750 L
peso lordo: 1,230 Kg
peso netto: 0,750 Kg

Scheda tecnica

NOME DEL VINO CHIANTI

Chianti Classico Gran Selezione

DENOMINAZIONE

Chianti Classico D.O.C.G.

VITIGNI

100% Sangiovese

ZONA DI PROVENIENZA

Greve in Chianti (FI)

TERRENO

60% medio impasto,
40% galestroso

DENSITÀ DI IMPIANTO

5.000 viti/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Archetto toscano

RESA PER ETTARO

50 quintali di uva

PRODUZIONE

2.666 bottiglie

VINIFICAZIONE

Fermentazione e macerazione
in vasche d'acciaio
termoregolate per 21 giorni

INVECCHIAMENTO

In barriques
e tonnaux per 24 mesi

COLORE

Rosso rubino intenso

PROFUMO

Intenso tipico del sangiovese,
note di frutti di bosco
e gradevole speziatura

SAPORE

Ottima fittezza tannica,
persistente e lungo



Terre di Melazzano

AZIENDA AGRICOLA

www.terredimelazzanowine.com

Contatti

Via di Melazzano 6
telefono 055.853190 fax 055.853765
50022 Greve in Chianti, Firenze, Italia
info@terredimelazzanowine.com