

VILLA ROSA

Villa Rosa Gran Selezione



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

Zona di produzione: Castellina in Chianti

Vendemmia annata 2015

Numero di bottiglie 13.000

Uvaggio: Sangiovese 100%

Altitudine media dei vigneti: 340 metri s.l.m.

Tipologia di terreno: Villa Rosa è posizionata tra le colline di Castellina in Chianti dove si estende per 126 ettari di cui 30 a vigneto e 15 a oliveto, su terreni calcarei a matrice argillosa caratterizzati da profili eterogenei che uniscono la roccia di tipo alberese ai galestri scistosi. La morfologia dell'azienda delimita tre aree diverse per il loro potenziale vitivinicolo all'interno della quale predomina la varietà che più si è adattata: il Sangiovese.

Resa per ettaro: 50 q

Densità di impianto: 4800

Sistema di potatura: Cordone speronato orizzontale

Vinificazione: Tradizionale in rosso con macerazione prolungata sulle bucce

Temperatura di Fermentazione: 25-28°C

Durata di Fermentazione e Macerazione: fermentazione 6 giorni, macerazione sulle bucce 22 gg in totale

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

Temperatura di Servizio: 18°C

Gradazione Alcolica: 13.5 %

Note organolettiche: Il colore è vivace e rarefatto, preludio di un olfatto che si rivela estremamente elegante, caratterizzato da note floreali che si sovrappongono e si integrano a un delicato fruttato e a leggere note speziate. La bocca è sapida, equilibrata e sempre vibrante, con il tannino che si distende e si apre ad un finale vivo, teso e privo di ogni spigolo.

Abbinamenti: Arrostiti, cacciagione e formaggi stagionati.

Villa Rosa

TENUTA DELLA

FAMIGLIACECCHI

VILLA ROSA

Località Villarosa 53011 Castellina in Chianti Siena - Italy

Tel.: +39 0577 54311 Fax: +39 0577 543150
email: cecchi@cecchi.net www.famgliacocchi.it

TENUTA DELLA
FAMIGLIA CECCHI