

MELINI La Selvanella Chianti Classico Riserva DOCG



VARIETALES: Sangiovese

D.O.: Chianti Classico DOCG
Toscana

Lugar de Producción:

50 hectareas, de viñedo pertenecientes a la propiedad, desarrollado por el sistema de cordones y de Guyot en las colinas de 400 m de altitud de Fattoria la Selvanella en la comuna de Radda in Chianti, Una de las mejores ZONA del Chianti Classico.

Proceso De Elaboración:

Los racimos sanos elegidos mano a finales de octubre, se elabora el vino por tradición con 20 días de maceración y remontaje. 30 meses de barricas y barriles.

Características Enológicas:

Tiene un claro color rojo rubí oscuro con reflejos granates bouquet complejo y redondo con fuertes notas de mermelada de fambruesa, lirios, toques de vainilla, canela y piel. El sabor es redondo, cálido y sabroso con un postgusto elegante y persistente de la maleza y almendras tostadas. Se puede conservar más de lo habitual y mejora con el tiempo.