

# Chianti Classico Gran Selezione Cellele 2015

San Fabiano Calcinaia



DOCG Chianti Classico, Toscana, Itália



90% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Colorino



14,7°GL | Açúcar Res:<1g/l | Acidez:5,2g/l



24 meses em barris de carvalho



Cor rubi intensa, reflexo granada. Exibe frutas silvestres, cassis, amora, rosa seca. Notável pela grande estrutura, acidez vibrante e firmeza dos taninos, conjugando potência e elegância.



12 anos



Marreco assado recheado com seus miúdos; papardelle com ragu de pato; cozido de cordeiro; bistecca alla fiorentina (bisteca bovina maturada, em corte alto, grelhada malpassada).



Servir a 18°C, decantar por meia hora

## Outras informações

**Produtor:** Projeto que teve início em 1983, quando Guido Serio adquiriu a San Fabiano e recuperou as videiras e a cantina. Com a consultoria do grande enólogo Carlo Ferrini, a vinícola se tornou um dos pontos de referência para a região. Os vinhedos estão na parte oeste da área de Chianti Classico, nas comunas de Castellina e Poggibonsi, todos certificados orgânicos. O estilo é impactante, intenso, com poderosa expressão de fruta e sólida estrutura tânica, vinhos construídos para uma longa guarda.

**Clima:** Mediterrânico, influenciado pela altitude. Os verões são calorosos e os invernos, frios. Os Apeninos protegem dos ventos do Norte.

**Solo:** Mistura de galestro e margas, com presença de areia e pedregulhos.

**Viticultura:** Vinhedos próprios em Poggibonsi e Castellina, a uma altitude média de 250 metros. Condução em cordão esporonado. Viticultura orgânica certificada.

**Vinificação:** Colheita manual com seleção de cachos e grãos. Fermentação em inox com temperatura controlada e maceração de 15-20 dias. Prensagem suave, trasfega para barris de carvalho novos e usados, de 500 litros, onde amadurece por 24 meses. Blend engarrafamento, envelhecimento de 3 meses.