



Borgo Scopeto

CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

Il Chianti Classico Gran Selezione nasce da un'attenta raccolta di uve di Sangiovese di Borgo Scopeto. È il frutto della vendemmia dei vigneti più prestigiosi e viene prodotto solamente nelle annate migliori. La consistenza e la piacevolezza del vino insieme all'eleganza sono la testimonianza più alta e diretta della vocazione dei terreni della cantina.

I vigneti si trovano ad un'altitudine compresa tra i 360 e i 450 metri sul livello del mare; le perfette esposizioni e le ottimali composizioni dei suoli identificano le tipicità di questo vino.

L'etichetta che caratterizza tutti i vini di Borgo Scopeto rappresenta il nucleo abitativo storico della tenuta, appartenuta per secoli alla illustre dinastia senese dei Sozzini. La residenza padronale e le case coloniche che compongono il borgo si sono sviluppate attorno alla bella torre a pianta rettangolare che conserva ancora nella base l'originario paramento murario a scarpa. Sul lato nord sono visibili le finestre ad arco ribassato e le arciere-archibugiere, mentre il resto della torre ha subito vari rifacimenti nel corso dei secoli. Oggi Borgo Scopeto, dopo un attento restauro conservativo, è stato trasformato in relais, ed è divenuto uno dei più esclusivi luoghi di soggiorno del Chianti Classico, offrendo ai suoi ospiti una esperienza unica (www.borgoscopetorelais.it).

RACCOLTA: manuale.

FERMENTAZIONE ALCOLICA: fermentazione con durata di 10 giorni a 28 °C a cui seguono delestage e rimontaggi. Essendo in presenza di bucce particolarmente pregiate viene allungato il periodo di contatto con le stesse per altri 10 giorni.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: spontanea.

AFFINAMENTO IN LEGNO: parte dell'affinamento è effettuato in legno.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,50% vol.

ACIDITÀ: 5,10‰

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 20 anni.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 2015

COLORE: rosso rubino carico.

PROFUMO: ampio ed intenso. Innumerevoli e ben amalgamati sentori, che vanno dai piccoli frutti neri di bosco a quelli di legno nobile quali, vaniglia, cacao e liquirizia fanno scaturire un'intrigante complessità.

SAPORE: asciutto, ben strutturato, austero ed elegante; con un'acidità in grande equilibrio ad una trama tannica ben presente ma molto fine. Molto persistente al palato.

ABBINAMENTI: vino particolarmente adatto per accompagnare carni di tutti i generi e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 – 18 °C



Borgo Scopeto

53010 Vagliagli di Castelnuovo Berardenga (Siena)
Tel. +39 0577.322729 Fax +39 0577.322564
info@borgoscopeto.com - www.borgoscopeto.com