

EMPATHIA

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE SENZA SOLFITI AGGIUNTI D.O.C.G.

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

AREA GEOGRAFICA

Castelnuovo Berardenga, U.G.A. Vagliagli

TIPO DI TERRENO

Arenarie stratiformi Galestro e Alberese

VITIGNO

Sangiovese 100%

VINIFICAZIONE

In tino d'acciaio

MATURAZIONE

6 mesi in botti grandi di Rovere

20 mesi in tini d'acciaio

AFFINAMENTO

10 mesi in bottiglia

CONSERVAZIONE

10 anni

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C

ACCOSTAMENTI

Filetto di manzo, petto d'oca, roast beef, agnello.

Come una lettera giunta a noi dal passato, Empathia parla una lingua antica composta da parole nuove. Prima Gran Selezione Chianti Classico senza solfiti aggiunti, regala al palato la genuinità del gusto della vendemmia. Un forte profumo di amarena si unisce a note speziate e balsamiche di eucalipto. Morbido e rotondo al palato, la struttura del vino si espande in bocca come radici nella terra, lasciando una piacevole e vogliosa sensazione di eternità.