



Prunai Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2017

Questo vino rappresenta l'apice della qualità del Chianti Classico. L'espressione del nostro territorio. La sua storia è unica: nasce come Supertuscan da sole uve Sangiovese di selezione massale alla fine degli anni '70 quando il disciplinare del Chianti Classico ancora non prevedeva il solo utilizzo del suo vitigno più nobile, il Sangiovese e quando, in Toscana, la barrique era una illustre sconosciuta. Con la vendemmia 2013 diventa Chianti Classico Gran Selezione DOCG.

Denominazione: Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Varietà: 100% sangiovese grosso

Conduzione agronomica: in conversione Biologica

Prima annata prodotta: 1985, come IGT Toscana

Area di produzione: Greve in Chianti

Posizione delle vigne: Due singole vigne una a 300 e l'altra a 430 metri slm; esposizione Sud-Sudest e Est-Ovest

Conduzione del vigneto: le vigne sono condotte con metodi di agricoltura biodinamica sin dal loro impianto ed il sangiovese grosso proviene dalla selezione massale della vecchia vigna "Prunai" realizzata all'inizio degli anni '80 con del sangiovese scelto direttamente su pianta a Montalcino

Suoli: prevalenza di alberese con presenza di galestro in alcune parcelle

Forma di allevamento: Guyot

Età e densità dei vigneti: 13 e 18 anni; 6000 piante per ettaro

Vendemmia: manuale, inizio della prima settimana di Ottobre

Vinificazione: Fermentazione alcolica a 26-28°C in vasche d'acciaio. Durata della macerazione 20 giorni. Fermentazione malolattica in legno

Affinamento: in barrique di 225 e 500 l per 18 mesi e in botti di rovere di Slavonia per altri 12 mesi. Affinamento in bottiglia non meno di 6 mesi

Note di degustazione: Di colore rosso rubino denso con riflessi violacei. Al naso emergono note di scorza di arancia rossa unite a note floreali di iris e sensazioni di prugna matura. Evidenti note balsamiche e di grafite date dalla maturazione in legno. Al gusto è fresco, minerale con tannini che lentamente e linearmente divengono un crescendo. Molto persistente e dalla perfetta corrispondenza gusto-olfattiva. Il Prunai 2017 può essere bevuto giovane ma è un vino che meglio si esprime dopo 12 anni di bottiglia.

Alcol: 14%

Produzione: 20.000 bottiglie/anno

Formato: 0.75 l, 1.5 l, 3 l

