

FAMIGLIA
ZINGARELLI



TENUTA FIZZANO IL CROCINO

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Storico cru dell'azienda, è l'espressione di uve provenienti dal vigneto « il Crocino » composto da quattro parcelle, collocate nella parte più elevata della collina. L'intero vigneto si estende per 36 ettari su terreni ricchi di sabbia e scheletro.

Varietà delle uve

Sangiovese min. 90%, Colorino in percentuali variabili ogni anno.

Tecnica di produzione

Le uve destinate alla produzione di questo vino provengono esclusivamente dalla Tenuta di Fizzano. Dopo la fermentazione il vino matura in botti di rovere francese da 25 hl per 18-22 mesi, mentre una piccola parte (10%) matura in tonneau nuovi per alcuni mesi, segue un anno di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: intenso e fine con note di frutti di bosco e una speziatura ben integrata.

Sapore: caldo e giustamente sapido, con aromi di frutta rossa matura e un'ottima persistenza.

Consigli del produttore

Vino da lungo invecchiamento, accompagna perfettamente piatti di carni rosse, arrosti e selvaggina.

Servire a una temperatura di 16/18 °C.

Grad. Alcolica: 14,0% vol.





FAMIGLIA
ZINGARELLI