



EDIZIONI LIMITATE

1000 MIGLIA

Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Maestoso single vineyard vinificato da uve sangiovese in purezza, proviene dalle vigne più vecchie della tenuta, una parcella la cui qualità produttiva era conosciuta fin dalla metà del XIX secolo. Complesso, maestoso ed esuberante, racchiude il segreto del terroir di Villa Trasqua, di cui rappresenta il vino icona, summa dei Sangiovese prodotti a Castellina in Chianti. La bottiglia in edizione limitata è realizzata a doppia cottura a 560°, decorata con serigrafia manuale con sabbie finissime e Argento 980/1000 e sigillata con gomma lacca.

UVAGGIO: 100% Sangiovese

VINIFICAZIONE: In tini troncoconici di legno da 5.000 litri a temperatura controllata (26/28 °C) con macerazione sulle bucce per almeno 22/25 giorni.

AFFINAMENTO: 30 mesi di invecchiamento in tonneau di rovere francese da 500 litri e almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.

GRADO ALCOLICO: 14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18 °C

ABBINAMENTI: Un classico della cucina chiantigiana e toscana: bistecca alla Fiorentina, brasato al Chianti Classico, peposo all'Imprunetina. Formaggio pecorino di Pienza stagionato.

NOTE SENSORIALI:

Colore rosso rubino profondo e vivace con leggeri riflessi granati. Il profumo è intenso, di grande personalità con un fruttato d'esordio di ribes nero, mirtillo, gelso nero e amarena a cui seguono note balsamiche di eucalipto e alloro. Il ventaglio olfattivo si amplifica con spezie (liquirizia, pepe nero e noce moscata) per far emergere sentori di caffè e di cacao. L'impatto al gusto è ricco, di grande personalità e avvolgenza. Il fruttato accompagna il sorso con un tannino ben integrato e un finale sapido. Il percorso al palato denota equilibrio, struttura ed eleganza, con una lunga persistenza di mora, amarena e liquirizia.