



Chianti Classico Gran Selezione Castello di Monna Lisa 2011 |

Vignamaggio

www.vignamaggio.it

Fermentazione con macerazione sulle bucce per oltre due settimane e affinamento in barrique per 18-20, prima di una sosta di almeno 6 in bottiglia. Quel che più conta, però, è che questa Gran Selezione è davvero buona, capace di un ventaglio aromatico intenso e variegato, a cavallo tra note fruttate mature, rosse e nere, e con eleganti cenni tostati e speziati di contorno. Bocca solida, complessa, di bella profondità acido – sapida.