

# VILLA LE CORTI



# Zac



## CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2019



<b>Denominazione</b> <i>Denomination</i>	<i>Chianti Classico Gran Selezione Docg</i>
<b>Conduzione vigneto</b> <i>Farming method</i>	Biologica <i>Organic</i>
<b>Zona di Produzione</b> <i>Production Area</i>	<i>San Casciano in Val di Pesa, Firenze</i>
<b>Altitudine e esposizione</b> <i>Altitude and Exposition</i>	270-350 m s.l.m., Sud <i>270-350 m ASL, South</i>
<b>Composizione del suolo</b> <i>Soil composition</i>	Collina pliocenica ricca di sasso di fiume <i>Pliocenic hills rich of river stones</i>
<b>Densità viti per ettaro</b> <i>Density of plantation</i>	5800 ceppi per ha. <i>5,800 plants per ha/2,347 plants per acres</i>
<b>Forma di allevamento</b> <i>Training form</i>	Guyot
<b>Età</b> <i>Age</i>	25 anni <i>25 years</i>
<b>Vigna</b> <i>Vineyard</i>	Gugliaie, 2,5 ha
<b>Varietà</b> <i>Grape variety</i>	Sangiovese
<b>Vinificazione</b> <i>Fermentation</i>	La fermentazione avviene in una vasca di acciaio troncoconica aperta, con sistema semiautomatico di follatura. Dopo 24 ore a 20°C, la fermentazione prosegue alla temperatura controllata di 26°C per un periodo di 16 giorni; le uve vengono inoculate con lieviti indigeni selezionati. <i>Fermentation takes place in an open, truncated-conical stainless steel tank with a semi-automatic punching-down system. After 24 hours at 20°C, fermentation continues at a controlled temperature of 26°C for a period of 16 days; the grapes are inoculated with selected indigenous yeasts.</i>
<b>Affinamento</b> <i>Ageing</i>	18 mesi in barrique prevalentemente usate e 12 mesi in bottiglia. <i>18 months in used barriques and 12 months in bottle.</i>
<b>Bottiglie prodotte</b> <i>Production in bottle</i>	3.200 (750ml); 127 (1,5lt); 10 (3 lt); 10 (6 lt)
<b>Gradazione Alcolica</b> <i>Alcohol level</i>	15% vol
<b>Riconoscimenti</b> <i>Awards</i>	<b>2019:</b> 95 pts Wine Advocate, 96 pts Vinum, 93 pts Falstaff, 93 pts James Suckling 96 pts Tony Wood



VILLA LE CORTI



Zac



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE  
2019



**Note di degustazione**  
**Tasting Notes**

L'espressione massima del Sangiovese di San Casciano è rappresentata da questa Gran Selezione. Colore rosso rubino trasparente, il vino presenta al naso un bouquet profondo e complesso, declinato su percezioni a ricordo di bacche selvatiche, viole, resina, rosa canina, terra umida e un tocco delicatamente speziato e affumicato. Il sorso è caratterizzato da un contesto molto fresco, da un tannino definito e da una autorevole persistenza cesellata. L'estensione aromatica è affidata a ritorni di alloro, rosmarino, liquirizia e agrumi. Godibile già ora per chi ama la tonicità del Sangiovese autentico, la Gran Selezione Zac ha tempra per regalare soddisfazioni anche dopo anni di affinamento in bottiglia.

Bonus: longevità

*The maximum expression of Sangiovese di San Casciano is represented by this Gran Selezione. Transparent ruby red color, the wine has a deep and complex bouquet on the nose, declined on perceptions reminiscent of wild berries, violets, resin, rosehip, moist soil, and a delicate spicy and smoky touch. The sip is characterized by a very fresh context, by defined tannins, and an authoritative, well-defined persistence. The aromatic extension is entrusted to returns of laurel, rosemary, licorice, and citrus fruits. Already enjoyable for all lovers of the pitch of authentic Sangiovese, the Gran Selezione Zach has the temper to give satisfaction even after years of aging in the bottle.*

Bonus: Longevity

**Abbinamenti**  
**Pairing**

Bistecca alla Fiorentina - Tagliata di manzo - Fagiano o lepre in salmì - Primi di cacciagione, - Pasta al sugo di funghi porcini - Formaggi vaccini stagionati - Funghi alla griglia. Fiorentina steak - Sliced beef - Pheasant or jugged hare - Game starters - Pasta with porcini mushroom sauce - Mature cow cheeses - Grilled mushrooms.

