

## CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG

### CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

蒙娜丽莎之微笑干红葡萄酒  
经典基安蒂特级精选

2010 2010年

Questo grande vino viene prodotto solo nelle annate migliori con le uve provenienti dai vigneti esposti a sud ovest. L'uvaggio è per il 85% sangiovese e per il 15% merlot e cabernet sauvignon. La vendemmia avviene nei primi giorni di ottobre. L'uva per questo vino viene selezionata severamente a mano. Durante la fermentazione al mosto vengono praticate delle follature manuali che rompono il capello della vinaccia. La fermentazione e la macerazione sulle bucce continua per 16-18 giorni. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene affinato in barriques di rovere per 18-20 mesi, prima in botti più grandi e progressivamente in altre più piccole. L'affinamento totale è di almeno 30 mesi di cui almeno 3 in bottiglia. Il vino si presenta di colore rosso rubino profondo con sfumature granata nell'invecchiamento. Il profumo è molto intenso e fine allo stesso tempo, persistente e ampio con sentori di spezie, tabacco rovere e frutti di bosco. In bocca l'impatto è pieno lungo e caldo.

这款伟大的葡萄酒仅使用生产于西南部的葡萄园且收成最好的葡萄来酿制。由85%的桑娇维塞葡萄和15%的梅洛和赤霞珠葡萄混酿而成。10月上旬，手工采摘后的葡萄需经严格筛选：首先在葡萄园内摘选优质葡萄，去梗后，再在地窖传送带中进行手工分拣。在葡萄汁发酵过程中必须通过手工挤压的方法破皮。发酵和浸渍过程持续16-18天，结束后将酿好的葡萄酒装入酒桶。经苹果酸-乳酸发酵后的酒需放置在最珍贵的橡木酒桶中陈酿18-20个月，开始时先使用大桶，随后逐渐改为使用小桶。陈化过程历时至少30个月，其中至少三个月是分装入瓶中后在瓶内进行陈化的。酒呈深宝石红色，并带有些许在陈酿过程产生的石榴红色调。香气浓郁、细腻，同时又持久、广泛，蕴含香料、烟草橡木和浆果的香味。口感饱满、绵长且温暖。







|                     |                                                                                                                  |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOME                | Chianti classico gran selezione                                                                                  |
| TIPOLOGIA           | Vino rosso                                                                                                       |
| CLASSIFICAZIONE     | Chianti classico gran selezione DOCG                                                                             |
| PROVENIENZA         | Greve in Chianti, Tuscany, Italy                                                                                 |
| VITIGNO             | Sangiovese 85% merlot cabernet sauvignon 15%                                                                     |
| SISTEMA ALLEVAMENTO | Cordone speronato                                                                                                |
| TIPOLOGIA TERRENO   | Molto ricco di scheletro, con argilla e sabbia in superficie                                                     |
| VENDEMMIA           | Prima decade di ottobre                                                                                          |
| ANNO                | 2010                                                                                                             |
| VINIFICAZIONE       | Seconda selezione delle uve successiva alla diraspatura.<br>Fermentazione per 16 giorni con successiva svinatura |
| AFFINAMENTO         | Affinamento minimo totale compreso quello in bottiglia di 30 mesi                                                |
| GRADAZIONE ALCOLICA | 14,5%                                                                                                            |

|       |                                      |
|-------|--------------------------------------|
| 名称    | 蒙娜丽莎之微笑干红葡萄酒—经典基安蒂特级精选               |
| 类型    | 干红葡萄酒                                |
| 等级    | 意大利DOCG级（保证法定产区葡萄酒）葡萄酒               |
| 产地    | 意大利托斯卡纳大区                            |
| 葡萄品种  | 85%的桑娇维塞葡萄和15%的梅洛和赤霞珠葡萄              |
| 种植方法  | 单蔓倾斜式水平龙干树形                          |
| 土壤类型  | 富含砂质，表面有沙石的粘土                        |
| 葡萄的采收 | 十月上旬手工采摘                             |
| 年份    | 2010年                                |
| 酿造过程  | 筛选葡萄后进行去梗，通过手工挤压的方法破皮，发酵16天后装入酒桶准备陈酿 |
| 陈酿过程  | 在橡木桶中长时间陈酿                           |
| 酒精度数  | 14.5度                                |



16°-18° C  
16-18摄氏度



Pieno, caldo e di incredibile persistenza.  
口感饱满，温暖，回味持久。



12-18 anni  
12-18年



Intenso con sentori di spezie, tabacco rovere e frutti di bosco  
浓郁的香料、烟草、橡木和浆果香味。



Rosso rubino  
profondo  
带有石榴红色泽的  
深宝石红色



Carni e formaggi pregiati  
建议搭配各种肉类、炒菜、陈年奶酪。

上海鑫竺贸易有限公司 - 外商独资 - 上海市恒丰北路100号林顿大厦2111室  
SHANGHAI XINZHU TRADE CO. LTD - SHANGHAI HENGFENG NO.100 NORTH RD. ROOM 2111  
电话 +86 21 55660339 T R 310113067817015 | [www.venicewine.com](http://www.venicewine.com)

