“360°”
Chianti Classico Gran Selezione DOCG

360° racchiude nel suo nome il suo concetto: un vino di grande impatto, struttura, longevità e complessità.

Vitigni: Ottenuto dalle migliori uve Sangiovese con una piccola percentuale di Colorino di Toscana

360° è un vino che vi avvolge nella sua armonia e complessità.

Frutto del nostro miglior Sangiovese raccolto esclusivamente a mano, segue un affinamento in barriques di rovere francese di primo e secondo passaggio per almeno 14 mesi.

Intenso nel colore rosso rubino, al naso rivela il suo fascino e la sua profondità sprigionando aromi di frutta matura e la dolcezza della vaniglia. All’assaggio, una conferma. Il palato viene avvolto da note di amarena, prugna e viole, con tannini maturi e vellutati che accompagnano un finale morbido e persistente.

Gambero Rosso «Vini d’Italia»: 2 Bicchieri Rossi
Falstaff: 90 punti
Chianti Classico Collection 2020: TOP 3 Gran Selezione 2016 18/20 punti
Decanter World Wine Awards 2020: Medaglia Silver 90 punti

Annata: 2016

Annata caratterizzata da un andamento climatico regolare, con un’accentuata escursione termica che ha permesso l’ottenimento di vini con profili aromatici elevati e un’ottima concentrazione.

Abbinamento ideale: Si sposa perfettamente con brasati, carni arrosto, bolliti e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16-18°