

# CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG LORENZO

---



## UVAGGIO

100% Sangiovese

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

## INVECCHIAMENTO

30 mesi in botte grande e Tonneaux di rovere Francese.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Le Filigare Chianti Classico Gran Selezione DOCG Lorenzo ha un colore rosso rubino medio con riflessi granata. Gli aromi sono eleganti e intensi, offre una varietà di bacche rosse mature, petali di rosa, liquirizia, scorza d'arancia e spezie, sottolineate da sentori di rovere e vaniglia. Gli aromi percepibili al naso sono presenti anche al palato. Il vino è delicato, elegante e complesso, con tannini densi, persistenti e dinamici, e un'acidità vibrante con un finale salato e succulento.

## ABBINAMENTO

Eccellente per accompagnare formaggi stagionati toscani, risotto ai funghi, melanzane alla parmigiana, bistecca alla fiorentina, carni arrosto, carni rosse e selvaggina.

---

**LE FILIGARE**

DEL CONTE S.R.L. SOCIETA' AGRICOLA

Via Sicelle 35, 50021 San Donato in Poggio Barberino/Tavarnelle (FI) REA FI-300213