



Chianti Classico LOSI Millennium Gran Selezione DOCG

Il Chianti Classico LOSI Millennium prodotto per la prima volta nell'anno 2000 con la ottima annata 1997 e ripetuto successivamente solo nelle annate migliori.

Finalmente proprio nell'anno dei 60 anni dalla nostra fondazione, il nostro Chianti Classico LOSI Millennium trova una sua classificazione superiore rispetto alla Riserva e verrà pertanto presentato all'Anteprima Mondiale il giorno 17 Febbraio 2014.



Uve: Sangiovese 90%, Canaiolo Toscano 5% e Malvasia Nera 5%

Vigneti: Selezione in vigna dei migliori grappoli della Conca, la prima vigna lavorata della Famiglia Losi e che è situata a 350 metri s.l.m., ben esposta a sud-sud-ovest, favorendo una maturazione uniforme e ottimale delle uve. Il terreno di media pendenza ha una ricca struttura tufacea e sassosa, costituito in prevalenza da arenarie di Galestro e Alberese, tipiche del sud del Chianti. La selezione, l'esposizione e la composizione garantiscono risultati finali di alto livello qualitativo

Vinificazione: La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio inox ad una temperatura inferiore a 27°, per un periodo di 15/20 giorni, tempo necessario per estrarre dalle bucce il giusto equilibrio tra colore, polifenoli, tannino. Dopo la prima fermentazione il vino viene trasferito in vasche di cemento dove avviene la seconda fermentazione, che serve ad eliminare totalmente l'acido malico. Solo così il vino è pronto per maturare nel legno.

Invecchiamento: Il vino riposa per circa 36 mesi in botti grandi di rovere francese da 10 hl

Affinamento: per dare maggiore spessore alla sua corposità, la Gran Selezione ha un tempo di affinamento in bottiglia di circa 6 mesi.

Bottiglie prodotte: 4800 per annata prodotta

Produzione annuale: 36 hl

Temperatura di servizio: 18°

Zuccheri non fermentati: (g/l) 1.6

Estratto esente zucchero: (g/l) 30,46

Grado alcolico: 14,5%

Acidità Totale: 5,6 g/l

Intensità di colore: 9.15

Colore: rosso rubino intenso, di accesa tonalità tendente al granato con l'invecchiamento

Profumo: ampio e fresco con suggestioni di prugna e un tocco balsamico, bouquet aromatico, fine e complesso.

Sapore: di struttura accattivante, morbido e vellutato, si presenta al palato elegante e con piacevole retrogusto asciutto di lunga persistenza

Abbinamenti gastronomici: Bistecca alla Fiorentina, agnello, cinghiale e selvaggina nobile. Formaggi affinati.

Famiglia Losi