



## Chianti Classico Querciavalle DOCG

*E' un vino storico che interpreta al meglio le caratteristiche della sua terra di appartenenza, il Chianti Classico. Negli anni, i Losi hanno saputo dare a questo vino una loro impronta, mantenendo inalterato nel tempo i suoi inconfondibili aromi e profumi provenienti dalla tradizione chiantigiana.*



**Uve:** Sangiovese e Canaiolo Toscano

**Vigneti:** Prodotto da uve selezionate nel vigneto storico di famiglia del podere Querciavalle, che è stato il primo vivaio per la riproduzioni di cloni utilizzati in azienda per il rinnovo degli impianti con le specie autoctone più antiche del Chianti in esso esistenti. Le vigne sono situate ad una altitudine di 300/350 metri slm e ben esposte a mezzogiorno, favorendo una maturazione uniforme e ottimale delle uve. Terreno di media pendenza, di struttura tufacea e sassosa, costituito in prevalenza da arenarie di Galestro e Alberese.

**Vinificazione:** le uve vengono fatte fermentare in tini di acciaio inox ad una temperatura inferiore a 27°C, per un periodo di 12/18 giorni, tempo necessario per estrarre dalle bucce il giusto equilibrio tra colore, polifenoli, tannino, e altre caratteristiche proprie del vino Chianti Classico. Dopo la fermentazione alcolica il vino viene posto in vasche di cemento per la seconda fermentazione, per far sì che l'acido malico si esaurisca totalmente. Solo allora il vino è pronto per maturare nel legno.

**Invecchiamento:** Il vino riposa 12-18 mesi in grandi botti di rovere francese da 53 hl

**Affinamento:** per esaltare le caratteristiche olfattive e gustative, il Chianti Classico è lasciato riposare ulteriormente in bottiglie per 3/6 mesi prima della commercializzazione

**Temperatura di servizio:** 18°C

**Grado alcolico:** 13,5%

**Colore:** Rosso rubino brillante ed intenso

**Profumo:** intenso ed accattivante, con note di frutta rossa matura e richiami floreali, ricorda la viola con accenni speziati molto apprezzabili e note di vaniglia.

**Sapore:** persistente, morbido, di avvolgente profondità gustativa, con tannini fitti e ben amalgamati e con un finale complesso e di grande persistenza.

**Abbinamenti gastronomici:** Pasta con ragù di carne, Carni Rosse, Formaggi stagionati

### Famiglia Losi