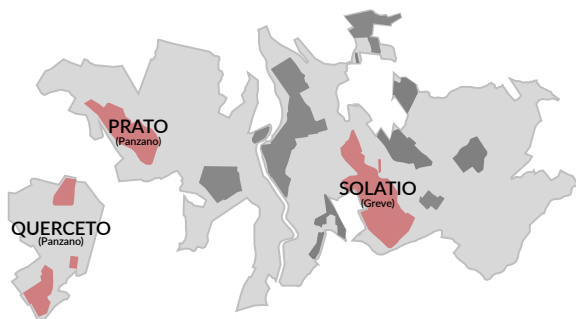


# Chianti Classico Gran Selezione DOCG Monna Lisa

**Vitigno:** Sangiovese & Cabernet Sauvignon  
**Resa per ettaro in uva:** 5.500 kg  
**Tempo di macerazione:** 17 giorni  
**Vinificazione:** Sangiovese 24 mesi in botti di rovere da 15 hl, Cabernet Sauvignon 18 mesi in barriques  
**Affinamento in bottiglia (minimo):** 6 mesi  
**Bottiglie prodotte:** 25.000

Colore porpora scuro con bagliori rubino. Al naso è armoniosamente intenso, invitante nella ricchezza di frutto tra note di ciliegie scure, prugna e mora, sostenute da note balsamiche mentolate, tabacco e liquirizia. Al palato è delicatamente pieno, il tannino elegante e fine sostiene un bel corpo; finale lungo e sapido.



■ I nostri vigneti      ■ Vigneti di provenienza

**Grape varietal:** Sangiovese & Cabernet Sauvignon  
**Yield per hectare of grapes:** 5.500 kg  
**Period of maceration:** 17 days  
**Vinification:** Sangiovese 24 months in 15 hl oak barrels, Cabernet Sauvignon 18 months in barriques  
**Bottle refinement (minimum):** 6 months  
**Bottles produced:** 25.000

Dark purple with flashes of ruby. Balanced intensity the nose, invitingly rich fruitness with notes of dark cherry, prune and blackberry, held together with notes of mentholated balsamic, tobacco and liquorice.



Sangiovese & Cabernet Sauvignon