



Iohanna Chianti Classico Gran Selezione DOCG

I vigneti dell'azienda sorgono accanto alla torre di Mezzola, l'unica sopravvissuta tra le "triturris ad pontes pesae", come i romani chiamavano il piccolo borgo di Cerbaia.

La scelta del nome 'Iohanna' è un tributo alla figlia minore del produttore Luiz Barichello.

Vitigni: 100% Sangiovese

Zona di Produzione: Villa Triturris si trova nel cuore del Chianti Classico, nella zona di Cerbaia, vicino a San Casciano Val di Pesa e a mezz'ora di macchina da Firenze.

Terroir: Il terreno argilloso e l'esposizione a sud ad un'altitudine di 300 metri s.l.m. regalano un vino potente e complesso.

Vinificazione: Dopo una vendemmia manuale e una attenta selezione delle uve, la fermentazione si svolge in tini di acciaio a temperatura controllata per 15/20 giorni.

Invecchiamento: Il vino matura in grandi botti di rovere da 50hl per almeno 36 mesi e riposa per almeno 6 mesi in bottiglia prima di entrare nel mercato.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino vivace con riflessi granati che aumentano con l'invecchiamento. Bouquet fine e persistente. Le note fruttate sono integrate da aromi speziati con tannini che evolvono al vellutato.

Vino espressivo, di ampia struttura, complesso e raffinato.