



CASTELLO DI SELVOLE

BARULLO IGT

NOME DEL VINO: Castello di Selvole IGT Toscana Rosso Barullo

TIPOLOGIA: Rosso fermo

ANNATA: 2019

BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.500

UVAGGIO: Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 25%, Cabernet Franc 25%

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Chianti Classico

RESA PER ETTARO: 40 Ql

EPOCA VENDEMMIA: Fine settembre

ALTITUDINE VIGNA: 450 m slm

GRADO ALCOLICO: 14°

SUPERFICIE VIGNETO: 16 ettari

TERRENO: Calcereo argilloso, galestro con impasto misto

ESPOSIZIONE: Sud, Sud-Est

TIPO DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI PER ETTARO: 8000

VINIFICAZIONE: Fermentazione a temperatura controllata in vasca di acciaio, maturazione in acciaio o cemento per 6 mesi

INVECCHIAMENTO: 18 mesi in legno di rovere francese

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 mesi

