



CASTELLO DI SELVOLE

CHIANTI CLASSICO RISERVA

NOME DEL VINO: Castello di Selvole Chianti Classico Riserva
DOCG

TIPOLOGIA: Rosso fermo

ANNATA: 2017

BOTTIGLIE PRODOTTE: 5.000

UVAGGIO: Sangiovese 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Chianti Classico

RESA PER ETTARO: 35 Ql

EPOCA VENDEMMIA: Metà ottobre

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: Gujot

CEPPI PER ETTARO: 4.500

VINIFICAZIONE: Fermentazione a temperatura controllata in
vasca di acciaio, maturazione in acciaio per 5 mesi

INVECCHIAMENTO: 12 mesi in legno di rovere francese

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Almeno 6 mesi

AFFINAMENTO MINIMO: 25 mesi

