



CASTELLO DI SELVOLE

CHIANTI CLASSICO DOCG

NOME DEL VINO: Castello di Selvole Chianti Classico DOCG

TIPOLOGIA: Rosso fermo

ANNATA: 2021

BOTTIGLIE PRODOTTE: 40.000

UVAGGIO: Sangiovese 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Chianti Classico

RESA PER ETTARO: 35 Ql

EPOCA VENDEMMIA: Inizio ottobre

ALTITUDINE VIGNA: 450 m slm

GRADO ALCOLICO: 13,5°

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 3 mesi

INVECCHIAMENTO: 4-5 mesi in legno di rovere francese

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

AFFINAMENTO MINIMO: 13 mesi

