



CASTELLO DI SELVOLE

FRESCOLAIA IGT

NOME DEL VINO: Castello di Selvole IGT Toscana Rosso Frescolaia

TIPOLOGIA: Rosso fermo

ANNATA: 2017

BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.000

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

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Chianti Classico

RESA PER ETTARO: 40 Ql

EPOCA VENDEMMIA: Fine settembre

ALTITUDINE VIGNA: 450 m slm

GRADO ALCOLICO: 14°

TERRENO: Calcereo argilloso, galestro con impasto misto

ESPOSIZIONE: Sud, Sud-Est

TIPO DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

CEPPI PER ETTARO: 8.000

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: Almeno 6 mesi in bottiglia

AFFINAMENTO MINIMO: 24 mesi

