



CASTELLO DI SELVOLE

## VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO

---

**NOME DEL VINO:** Castello di Selvole Vin Santo del Chianti Classico DOCG

**TIPOLOGIA:** Passito. Appassimento con uve appese su graticci per 60-70 giorni

**ANNATA:** 1996

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 1.000

**UVAGGIO:** Malvasia Bianca del Chianti 60%, Trebbiano Toscano 30%, Canaiolo 5%, Sangiovese 5%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Toscana, Chianti Classico

**RESA PER ETTARO:** 35 Ql

**EPOCA VENDEMMIA:** Fine ottobre

**ALTITUDINE VIGNA:** 450 m slm

**GRADO ALCOLICO:** 16°

**SUPERFICIE VIGNETO:** 40 ettari

**TERRENO:** Calcereo argilloso, galestro con impasto misto

**ESPOSIZIONE:** Sud, Sud-Est

**TIPO DI ALLEVAMENTO:** Gujot

**CEPPI PER ETTARO:** 4500

**VINIFICAZIONE:** Fermentazione e maturazione in caratelli e barriques per 10-15 anni sui lieviti

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 3-5 anni

**ACIDITÀ:** 6 g/l

**ZUCCHERI:** 215 g/l

