



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

