



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE D.O.C.G.

PRIMA ANNATA	VARIETÀ	VIGNETO	SISTEMA DI ALLEVAMENTO
2019	100% Sangiovese	Vigna: GITTORI 50 anni 450-500m s.l.m Calcicare e argilla.	Sistema di allevamento: Guyot e cordone Resa: 30 q/ha Densità di impianto: 5500-6000 piante per ha

DENOMINAZIONE:	Chianti Classico Gran Selezione DOCG Vigna GITTORI
ANNATA:	2019
VIGNETI:	Gaiole in Chianti (SI) Interamente a conduzione biologica (certificazione ICEA)
VENDEMMIA:	Settembre/Ottobre 2019. Raccolta a mano con due selezioni: in vigna e su tavolo di cernita vibrante.
VINIFICAZIONE:	Single-vineyard GITTORI. L'uva è raccolta e selezionata a mano. La fermentazione avviene in vasche di cemento non vetrificate Nomblot e la macerazione ha una durata di 25 giorni
AFFINAMENTO:	24 mesi in tonneau di rovere francese esauste. 6 mesi di affinamento in bottiglia
IMBOTTIGLIAMENTO:	Dicembre 2021
PRODUZIONE:	3233 bottiglie da 0,75 Lt, 50 bt da 1,50 Lt
ALCOL:	14,50 %
TAPPO:	Trescases Bouchons – Superior Naturel – Selezione Riecine 45-25
ETICHETTA:	Officina Grafica



Le bottiglie di vetro utilizzate sono leggere e a basso impatto ambientale.

*Le capsule e le etichette utilizzate per le bottiglie, sono **Polynature** riciclabili e rigenerabili conformi alla Direttiva EU 94/62/EC e certificate **CSI Recyclabe Polylaminate**. Le scatole destinate all'imballaggio e trasporto, sono certificate **PEFC**: solo carta riciclata e riciclabile da foreste rigenerate; gli inchiostri utilizzati sono biodegradabili.*