



Scheda tecnica

CHIANTI CLASSICO

GRAN SELEZIONE Vigna Gittori 2021

D.O.C.G.



Vigneto

VIGNA GITTORI 50 anni
450-500 m s.l.m
Calcare e argilla.
Guyot e cordone
Resa: 40 q/ha
Densità: 4000 pl/ha

Varietà

100% Sangiovese

Prima annata

2019

**Conduzione biologica
(Certificazione ICEA)
dei vigneti dal 2006**

Alcol

15,00 %

Vendemmia manuale

Settembre/Ottobre 2021. 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 ad acino intero, in vasche di cemento Nombrot non vetrificate. La macerazione ha una durata di 25 giorni.

Processo di affinamento

24 mesi in tonneau esauste di rovere francese e 6 mesi di affinamento in bottiglia

Imbottigliamento

Numero di bottiglie

Febbraio 2024

4566 bt da 0,75 Lt numerate,
50 bt da 1,50 Lt numerate

Tappo

Etichetta

Lafitte Natural
Selezione Riecine 45-24

Arte Vino Studio e Officina
Grafica



Premi

2021	94+ Wine Advocate	96 Falstaff	95 Antonio Galloni
2020	97 James Suckling	97 Decanter	93 Wine Advocate
2019	96 James Suckling	92 Wine Spectator	97 Decanter

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.

