



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

<b>2021</b>	94+ Wine Advocate	96 Falstaff	95 Antonio Galloni
<b>2020</b>	97 James Suckling	97 Decanter	93 Wine Advocate
<b>2019</b>	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.

