



Scheda tecnica

CHIANTI CLASSICO

GRAN SELEZIONE Vigna Gittori 2022

D.O.C.G.



Vigneto

VIGNA GITTORI 50 anni
450-500 m s.l.m
Calcere 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 2022. 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

Settembre 2025

5900 bt da 0,75 Lt numerate,
50 bt da 1,50 Lt numerate



2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022
| | | | 96 | 97 | 95 |



2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022
| | | | 94 | 93 | 94+ |



2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022
| | | | 93 | 93 | 95 |



2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022
| | | | 92 | 93 | 97 |



2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022
| | | | 93 | 94 | 96 |



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.

