



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

Salivolpe

Colore rosso rubino intenso. Al naso frutti rossi, amarena, ribes nero e la tipica nota floreale. Il palato, lungo e raffinato, con tannini setosi e una spiccata mineralità.

Vitigni

100% sangiovese

Zona di produzione

Castellina in Chianti

Terreni

Galestro di alberese

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Densità d'impianto

5000 ceppi/ha

Resa

50 q.li/ha

Età media delle viti

20 anni

Maturazione del vino

In botte di rovere di Slavonia da 30 ettolitri per 24 mesi

Affinamento in bottiglia

12 mesi

Dati analitici

Alcol 14% - Acidità totale 5,2 g/l - pH 3,42

Formato vino

 0,75 L