

# Chianti Classico Gran Selezione D.O.C.G.

**VITIGNI**

100% Sangiovese

**ZONA DI PROVENIENZA**

Greve in Chianti (FI)

**TERRENO**

60% medio impasto,  
40% galestroso

**DENSITÀ DI IMPIANTO**

5.000 viti/ha

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Archetto toscano

**RESA PER ETTARO**

50 quintali di uva

**PRODUZIONE**

2.666 bottiglie

**VINIFICAZIONE**

Fermentazione e macerazione  
in vasche d'acciaio  
termoregolate per 21 giorni

**INVECCHIAMENTO**

In barriques  
e tonnaux per 24 mesi

**COLORE**

Rosso rubino intenso

**PROFUMO**

Intenso tipico del sangiovese,  
note di frutti di bosco  
e gradevole speziatura

**SAPORE**

Ottima fittezza tannica,  
persistente e lungo

**VINEYARDS**

100% Sangiovese

**ORIGIN ZONE**

Greve in Chianti (FI)

**SOIL**

60% average mixture,  
40% galestroso

**DENSITY OF VINEYARD PLANTING**

5.000 vine/ha

**VINE TRAINING SYSTEM**

Tuscany arched

**CRUSH PER HA**

50 hundred kilos of grapes

**PRODUCTION POTENTIALITY**

2.666 bottles

**VINIFICATION**

Fermentation and maceration  
in temperature controlled stainless  
steel tanks for 21 days

**AGING**

In barriques and tonnaux  
for 24 months

**COLOUR**

Ruby red intense colour

**PERFUME**

Intense typical of sangiovese,  
note of forest's fruit  
and pleasant spiciness

**TASTE**

Excellent tannic finesse,  
long persistent aromas  
of fresh mature fruits