

Il Grigio da San Felice Gran Selezione



Vendemmia 2011

TIPOLOGIA	Chianti Classico Gran Selezione Docg
UBICAZIONE VIGNETI	Vigneti Colti, Chiesamonti e Pianaccio – Sangiovese 80% Vigneti Montebello, Civettino, Le Rose, La Cappella, Camponovo – Vitigni autoctoni 20%
ALTITUDINE	350/400 m. (s.l.m.)
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareo-marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce quali la Formazione di Monte Morello o il Macigno del Chianti
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato/Guyot
UVAGGIO	Sangiovese 80% ; Vitigni autoctoni 20%: A Brusco, Pugnello, Malvasia Nera, Ciliegiole, Mazzese
VENDEMMIA	Ultima settimana di Settembre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Fermentazione alcolica in acciaio, con macerazione di 22 giorni a temperatura di 28-30 C. Ogni varietà viene vinificata separatamente. Fermentazione malolattica e maturazione in legno per 24 mesi. 50% botti 60-100 hl in Rovere di Slavonia e 50% in fusti di Rovere francese da 225 e 500 litri. Affinamento in bottiglia 8 mesi.
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	40.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 C
ALCOOL	14,5% Vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,4 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	1,0 g/l
POSSIBILITÀ INVECCHIAMENTO	15 anni



Il Grigio da San Felice Gran Selezione



Vendemmia 2010

TIPOLOGIA	Chianti Classico Gran Selezione Docg
UBICAZIONE VIGNETI	Vigneti Colti, Chiesamonti e Pianaccio – Sangiovese 80% Vigneti Montebello, Civettino, Le Rose, La Cappella, Camponovo – Vitigni autoctoni 20%
ALTITUDINE	350/400 m. (s.l.m.)
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareo-marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce quali la Formazione di Monte Morello o il Macigno del Chianti
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato/Guyot
UVAGGIO	Sangiovese 80% ; Vitigni autoctoni 20%: Abrusco, Pugnitello, Malvasia Nera, Cilieggiolo, Mazzese
VENDEMMIA	Seconda settimana di Ottobre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Fermentazione alcolica in acciaio, con macerazione di 22 giorni a temperatura di 28-30 C. Ogni varietà viene vinificata separatamente. Fermentazione malolattica e maturazione in legno per 24 mesi. 50% botti 60-100 hl in Rovere di Slavonia e 50% in fusti di Rovere francese da 225 e 500 litri. Affinamento in bottiglia 8 mesi.
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	40.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 C
ALCOOL	14% Vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,5 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	1,6 g/l
POSSIBILITÀ INVECCHIAMENTO	15 anni

