



LE BOLLE

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG

Classificazione: Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Zona di Produzione: Castello Vicchiomaggio, Greve in Chianti

Uvaggio: Sangiovese

Informazioni sul Vigneto:

Gran Selezione Le Bolle è il nuovo Cru aziendale che verrà messo in commercio a giugno 2019. La prima annata è la 2016. È una Gran Selezione di Sangiovese 100%.

Le Bolle è il nome geografico di un piccolo borgo confinante con il Castello Vicchiomaggio.

Il vigneto è di 1,7 ettari piantati a Sangiovese, con una densità d'impianto di 5.000 ceppi per ettaro su un terreno molto pietroso ad una altitudine di 250 m sul livello del mare. Potatura a guyot singolo.

Resa molto bassa, circa 50 hl per ettaro

Vinificazione e Maturazione:

Vinificazione: In vasche d'acciaio inox per un periodo di circa 15 giorni.

Affinamento: Matura per circa 26 mesi in barrique di rovere francese di primo passaggio, resta poi in bottiglia per circa 8 mesi prima della commercializzazione.

