



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

**Età media delle viti**

20 anni

**Maturazione del vino**

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

**Alcol**

14%

**Formato vino**

 0,75 L