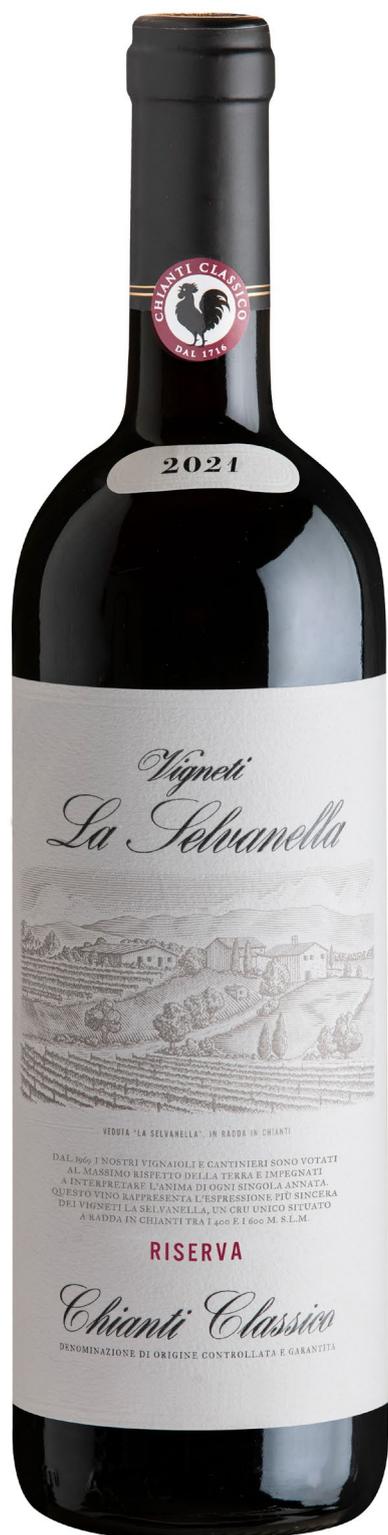


# Vigneti La Selvanella



## VIGNETI LA SELVANELLA CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA 2021

L'andamento stagionale dell'annata 2021 è stato piuttosto regolare. Le piogge del periodo primaverile hanno permesso un buon sviluppo vegetativo e fornito una riserva idrica importante per affrontare i mesi estivi più siccitosi. Nonostante ad inizio aprile vi siano stati alcuni giorni con temperature sotto la media stagionale, l'altitudine dei Vigneti La Selvanella ha scongiurato il rischio di gelate tardive. L'estate è stata asciutta con solo qualche sporadica pioggia nel mese di agosto. Per quanto riguarda le temperature, l'andamento dei mesi estivi è stato abbastanza regolare senza eccessive ondate di calore, preservando l'acidità delle uve. La presenza dei boschi che circondano i Vigneti La Selvanella, contribuiscono alle importanti escursioni termiche giornaliere, fondamentali per lo sviluppo degli aromi floreali e balsamici. Il Chianti Classico Riserva La Selvanella è dal 1969 la naturale espressione di questo cru unico. Un luogo di straordinaria bellezza capace di dar vita a vini senza tempo.

### LE UVE

Sangiovese Grosso in purezza.

### ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti La Selvanella, Radda in Chianti.

### ALTITUDINE

Tra i 330 e i 600 metri s.l.m..

### CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Macigno, presente alle altitudini più elevate; Formazione di Sillano e Pietraforte, raro esempio nell'areale.

### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

### VENDEMMIA

Dal 30 settembre al 13 ottobre.

### VINIFICAZIONE

La vinificazione, molto semplice e tradizionale, è volta al rispetto delle uve e del terroir.

### AFFINAMENTO

Matura in botti grandi di rovere e prosegue poi il suo affinamento in bottiglia.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Bellissimo rubino. Al naso spicca un intenso profumo di frutti selvatici e ciliegia accompagnato da sentori balsamici di liquirizia, menta e macchia mediterranea. In bocca è verticale, vibrante e succoso. Gustosamente tannico e dal lungo finale.

### GRADAZIONE

14,00% vol.

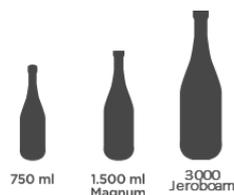
### CONSERVAZIONE OTTIMALE

Più di 15 anni in bottiglie coricate al buio.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con i grandi secondi della tradizione toscana come girarrosto, cinghiale, capriolo in umido e la bistecca alla fiorentina. Ottimo anche con formaggi stagionati e pecorini saporiti.

**ALLERGENI:** Contiene solfiti.



750 ml

1.500 ml  
Magnum

3000  
Jeroboam