



VILLA A SESTA



RING OF ESTATES
TUSCANY WINERY GROUP



Sorleone

Gran Selezione
Chianti Classico DOCG

Varietà: 100% Sangiovese

Raccolta: l'uva viene raccolta manualmente in cassette, viene fatta una cernita manuale al tavolo di selezione e successivamente diraspata e pigiata.

Vinificazione: la fermentazione avviene in tini tronco conici ad una temperatura controllata di 27°C, la fermentazione alcolica si svolge in circa 7-10 giorni e la successiva macerazione sulle bucce in altri 10 giorni circa.

Invecchiamento: l'invecchiamento viene svolto per circa 15 mesi in barrique nuove e successivi 15 mesi in botte di legno. Prima di essere immesso sul mercato viene affinato in bottiglia per 12 mesi circa.