



## Vigneti La Selvanella

### Mezzo secolo di Chianti Classico Riserva



TOSCANA

L'Uga (Unità geografica aggiuntiva) di riferimento è Radda, al centro geografico del Chianti Classico. Qui l'azienda possiede circa 50 ettari compresi tra i 300 e i 600 metri di altitudine. «Gli appezzamenti – un corpo unico che dall'alto sembra un solo grande vigneto – sono tutti a Sangiovese», spiega il direttore di cantina Alessandro Zanette. «La scelta risale agli anni Sessanta e appare tutt'altro che scontata per l'epoca, considerando le uve ammesse nel vecchio disciplinare del Gallo Nero. Testimonia la grande vocazione di questi luoghi, la stessa che ci ha spinto a produrre sempre e soltanto una referenza, il Chianti Classico Riserva Vigneti La Selvanella». La prima annata risale al 1969; a marzo debutta la 2019, ov-

vero la cinquantesima. «Per l'occasione abbiamo effettuato un restyling del packaging, tornando a una bottiglia più bassa di vetro bruno», precisa Zanette. «Sono stati ripresi elementi grafici delle etichette del passato, come la lunetta sulla parte alta che riporta l'annata e la banda laterale con la scritta Riserva; mentre la litografia della fattoria è stata ingrandita. Abbiamo voluto dare un'immagine classica, senza tempo, leggendo il passato attraverso codici contemporanei». Al Vinitaly è in programma una verticale che percorre le annate più significative dal 1969 ad oggi, di cui l'azienda possiede un prezioso archivio attentamente conservato.

Località La Selvanella, Lucarelli di Radda in Chianti (Siena)  
340.35.16.998 [laselvanella@giv.it](mailto:laselvanella@giv.it) [www.vignetilaselvanella.it](http://www.vignetilaselvanella.it)



#### VIGNETI LA SELVANELLA

Chianti Classico Riserva Docg 2018  
Chianti Classico Riserva Docg 2017