

Chianti Classico Al Limite



SAN LEONINO



VITIGNI

100% sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE

Castellina in Chianti

TERRENI

Argille ricche di conglomerato
poligenico del Chianti Classico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

5000 - 7000 ceppi/ha

RESA

65 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 anni

MATURAZIONE DEL VINO

In botte di rovere di Slavonia da 90 hl e in vasche
di cemento per 18 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6 mesi

ALCOL

14%



0,375 lt – 0,75 lt – 1,5 lt – 3 lt

Colore rubino brillante, offre profumi di ciliegia, viola,
radice. La bocca è gustosa e sapida, di grande bevibilità.