

Governo all'Uso Toscano



SAN LEONINO



VITIGNI

85% sangiovese, 15% vitigni complementari (merlot, cabernet sauvignon, petit verdot)

ZONA DI PRODUZIONE

Castellina in Chianti

TERRENI

Argille ricche di conglomerato poligenico del Chianti Classico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

5000 ceppi/ha

RESA

75 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 anni

METODO DI PRODUZIONE

Governare significa aggiungere uva leggermente appassita (un tempo trebbiano, oggi sangiovese) al primo vino fresco della vendemmia appena terminata. Grazie a questa aggiunta si innesca una seconda lenta fermentazione, in botti da 90 hl, che dura fino alla primavera successiva. Questo processo permette un prezioso aumento del contenuto di glicerina, fattore che conferisce al vino un sapore più morbido e rotondo, pur mantenendo comunque austerità ed eleganza

MATURAZIONE DEL VINO

In acciaio per 6 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi

ALCOL

13,5%



0,75 lt – 1,5 lt

Di colore intenso, ha naso complesso con note di frutta matura, ciliegia e prugna anche in confettura, tabacco, terra bagnata. Bocca morbida, avvolgente, con finale tannico.