

Chianti Classico Riserva Monsenese



SAN LEONINO



VITIGNI

100% sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneto Monsenese a San Leonino di Castellina in Chianti

TERRENI

Galestro di alberese

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

7000 ceppi/ha

RESA

60 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 anni

MATURAZIONE DEL VINO

In botti da 30 hl per 18 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

12 mesi

ALCOL

14,5%



0,75 lt

Il colore è tipico, rubino concentrato.

Note di frutta rossa matura si impreziosiscono di cenni minerali. Bocca intensa, bilanciata tra acidità e tannino, dal finale lungo e articolato.