



SALIVOLPE

Chianti Classico

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

GRAN SELEZIONE

Per noi di San Leonino la Gran Selezione rappresenta l'occasione, possibile solo in certe annate, di esprimere nella maniera migliore quella che è la nostra interpretazione stilistica del Chianti Classico.

Non l'espressione unica di un Cru o quella tipica di una Riserva, bensì proprio la "selezione" delle nostre migliori uve Sangiovese in certe annate esclusive, quelle dove possiamo raccontare al meglio il nostro stile produttivo ed il nostro impegno nel tenere unite e coerenti *storia e modernità*.

Il nome 'Salivolpe', che indica la prima denominazione etrusca di Castellina in Chianti, e le 'stelle', che riprendono il soffitto affrescato della Chiesa di San Leonino, simboleggiano così la nostra storia più antica, ma, al tempo stesso, anche la nostra aspirazione verso obiettivi sempre più alti nel raggiungimento della qualità e nell'espressione territoriale.



UVA: Sangiovese in purezza, con un'accurata selezione delle uve. Le vigne, dalle quali proviene il Sangiovese destinato alla produzione di Salivolpe, si concentrano nella zona più alta, a 350 mt s.l.m. e su terreni ad alberese.

TECNICA DI PRODUZIONE: fermentazione in acciaio con un macerazione a temperatura controllata di circa 20/25 giorni.

Matura per 30 mesi in botte di Rovere di Slavonia da 30 hl.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino intenso. Al naso frutti rossi, amarena, ribes nero e la tipica nota floreale. Al palato, lungo e raffinato, con tannini setosi ed una spiccata mineralità.



SAN LEONINO

