

Chianti Classico Gran Selezione Salivolpe



SAN LEONINO



VITIGNI

100% sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE

Castellina in Chianti

TERRENI

Galestro di alberese

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

5000 ceppi/ha

RESA

50 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 anni

MATURAZIONE DEL VINO

In botte di rovere di Slavonia da 30 hl per 24 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

12 mesi

ALCOL

14%



0,75 lt

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