



SAN LEONINO



CHIANTI CLASSICO

Al Limite

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

Vitigni

100% sangiovese

Zona di produzione

Castellina in Chianti

Terreni

Argille ricche di conglomerato poligenico del Chianti Classico

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Età media delle viti

20 anni





Maturazione del vino

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

Alcol

14%

Formato vino

| | |
|---|---------|
|  | 0,375 L |
|  | 0,75 L |
|  | 1,5 L |
|  | 3 L |