

TENIMENTI ANGELINI

SAN LEONINO

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Castellina in Chianti - Fraz. San Leonino

UVE

Sangiovese 95% - Canaiolo 5%

ESPOSIZIONE VIGNETI ED ALTIMETRIA

Est - Ovest / 200 mt. s.l.m.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Cordone speronato

ETÀ MEDIA DELLE VITI

15 anni

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima decade di Settembre

VINIFICAZIONE

In vasche di acciaio inox da 100 hl; macerazione di 15 gg. ad una temperatura mantenuta costantemente controllata a 30° C.

INVECCHIAMENTO

15 mesi in botti di rovere, barriques di secondo passaggio ed in vasche di cemento vetrificato

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

2 mesi prima dell'immissione in commercio

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

160.000 bottiglie da 0,750 lt.

PRODUCTION ZONE

Commune of Castellina in Chianti; area of San Leonino

GRAPE VARIETIES

Sangiovese 95% - Canaiolo 5%

VINEYARDS FACING AND ALTITUDE

East - West / 200 metres

TRAINING SYSTEM

Cordone speronato

AVERAGE AGE OF VINES IN PRODUCTION

15 years

HARVEST PERIOD

End September

VINIFICATION

In stainless steel vats of 100 hl; 15 days of maceration at the controlled temperature of 30°C.

AGEING

15 months in oak barrel, used barriques and in vitreous-lined vats

BOTTLE AGEING

2 months before the release on the market

AVERAGE YEARLY PRODUCTION

160.000 bottles of 0,750 lt.

TENIMENTI ANGELINI

Direzione Generale e Commerciale:

Loc. Val di Cava • 53024 Montalcino (Siena) Italia

Tel. 0577 - 80411 • Fax: 0577 - 849316

tenimenti.angelini@angelini.it



SAN LEONINO