

# TENIMENTI ANGELINI

## SAN LEONINO

CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.



### ZONA DI PRODUZIONE

*Comune di Castellina in Chianti - Fraz. San Leonino*

### UVE

*Sangiovese 95% - Canaiolo 5%*

### ESPOSIZIONE VIGNETI ED ALTIMETRIA

*Nord - Sud / 200 mt. s.l.m.*

### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

*Cordone speronato*

### ETÀ MEDIA DELLE VITI

*15 anni*

### EPOCA DI VENDEMMIA

*Inizio ottobre*

### VINIFICAZIONE

*In vasche di acciaio inox da 100 hl; macerazione di 15-18 gg. ad una temperatura mantenuta costantemente controllata a 30°C.*

### INVECCHIAMENTO

*18 mesi in barriques nuove e di secondo passaggio*

### AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

*6 mesi prima dell'immissione in commercio*

### PRODUZIONE MEDIA ANNUA

*30.000 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

*North - South / 200 metres*

### TRAINING SYSTEM

*Cordone speronato*

### AVERAGE AGE OF VINES IN PRODUCTION

*15 years*

### HARVEST PERIOD

*Early October*

### VINIFICATION

*In stainless steel vats of 100 hl; 15-18 days of maceration at the controlled temperature of 30°C.*

### AGEING

*18 months in new and used barriques*

### BOTTLE AGEING

*6 months before the release on the market*

### AVERAGE YEARLY PRODUCTION

*30.000 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