

TENIMENTI ANGELINI

SALIVOLPE

SYRAH I.G.T



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Castellina in Chianti - Fraz. di San Leonino

UVE

Syrah 100%

ESPOSIZIONE VIGNETI ED ALTIMETRIA

Est - Ovest / 250 mt. s.l.m.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Cordone speronato con 7000 piante / ha.

ETÀ MEDIA DELLE VITI

10 anni

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda quindicina di settembre

VINIFICAZIONE

In vasche di acciaio inox da 50 hl; macerazione di 15 gg. ad una temperatura costantemente controllata di 30° C.

INVECCHIAMENTO

18 mesi in fusti nuovi di rovere francese da 300 lt.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

15 mesi prima dell'immissione in commercio

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

4.000 bottiglie da 0,750 lt.

PRODUCTION ZONE

Commune of Castellina in Chianti; area of San Leonino

GRAPE VARIETIES

Syrah 100%

VINEYARDS FACING AND ALTITUDE

East - West / 250 metres

TRAINING SYSTEM

Cordone speronato with a planting density of 7000 vines/hectare

AVERAGE AGE OF VINES IN PRODUCTION

10 years

HARVEST PERIOD

Mid september

VINIFICATION

In stainless steel vats of 50 hl; 15 days of maceration at the controlled temperature of 30°C.

AGEING

18 months in new 300 lt. French oak barrel

BOTTLE AGEING

15 months before the release on the market

AVERAGE YEARLY PRODUCTION

4.000 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

