



# TENIMENTI ANGELINI

## SAN LEONINO

L'ORNANO - VINO DA TAVOLA

### ZONA DI PRODUZIONE

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

### UVE

*Sangiovese 40% - Canaiolo 60%*

### ESPOSIZIONE VIGNETI E ALTIMETRIA

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

### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

*Cordone speronato*

### ETÀ MEDIA DELLE VITI

*22 anni*

### EPOCA DI VENDEMMIA

*Fine settembre*

### VINIFICAZIONE

*In vasche di acciaio inox da 100 hl; macerazione di 10 gg.  
ad una temperatura mantenuta costantemente controllata a 30° C.*

### INVECCHIAMENTO

*9 mesi in vasche di acciaio inox ed in vasche di cemento vetrificato*

### PRODUZIONE MEDIA ANNUA

*30.000 bottiglie da 0,750 lt.*

### PRODUCTION ZONE

*Commune of Castellina in Chianti; area of San Leonino*

### GRAPE VARIETIES

*Sangiovese 40% - Canaiolo 60%*

### VINEYARDS FACING AND ALTITUDE

*East - West / 200 metres*

### TRAINING SYSTEM

*Cordone speronato*

### AVERAGE AGE OF VINES IN PRODUCTION

*22 years*

### HARVEST PERIOD

*End September*

### VINIFICATION

*In stainless steel vats of 100 hl; 10 days of maceration  
at the controlled temperature of 30°C.*

### AGEING

*9 months in stainless steel vats and in vitreous-lined vats*

### 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