



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

Densità d'impianto

5000 - 7000 ceppi/ha

Resa

65 q.li/ha

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





Affinamento in bottiglia

6 mesi

Dati analitici

Alcol 14% - Acidità totale 5,6 g/l - pH 3,36

Formato vino

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