La Leccia

CHIANTI RISERVA DOCG

Secondo Passione

VITIGNO

Sangiovese e Trebbiano Toscano

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette di grappoli selezionati, provenienti da varie vigne della proprietà, in diversi momenti di settembre.

VINIFICAZIONE

Fermentazione spontanea delle diverse selezioni del raccolto in tini di piccole dimensioni in acciaio inox.

MATURAZIONE

In botti grandi da 30 HL di rovere di Slavonia, tonneau di rovere di Fontainebleau e vasche di cemento per circa 12 mesi.

AFFINAMENTO

In bottiglia per circa 6 mesi.

PRODUZIONE

6.000 bottiglie

DA AGRICOLTURA BIOLOGICA