



# La Leccia

CHIANTI SUPERIORE DOCG

*Secondo Allegria*

## VITIGNO

Sangiovese

## 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 di Sangiovese in tini di piccole dimensioni in acciaio inox.

## MATURAZIONE

In acciaio inox per circa 1 anno con successivo assemblaggio prima dell'imbottigliamento.

## AFFINAMENTO

In bottiglia per circa 2 mesi.

## PRODUZIONE

20.000 bottiglie



DA AGRICOLTURA  
BIOLOGICA