

VERGINE DELLE ROCCE


CHIANTI RISERVA





Leonardo da Vinci SpA è una realtà che rappresenta l'unione di cantine italiane specializzate nella distribuzione e commercializzazione di vini a livello nazionale e internazionale.


La nostra missione è quella di valorizzare la storia e le eccellenze vitivinicole di ciascun territorio per arrivare ad un'attenta selezione di prodotti, ciascuno espressione del luogo di origine.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

 Colore rosso porpora con intense sfumature cromatiche

 Sentori fruttati e speziati di ciliegia, vaniglia e cannella

 Al palato conferma le sensazioni olfattive, arricchite da tannini morbidi che anticipano un lungo finale

 Primi piatti con sughi a base di carne, secondi di carne alla griglia (BBQ)

 18°C


NOTE TECNICHE

DENOMINAZIONE

Chianti Docg Riserva

ZONA DI PRODUZIONE

Le zone collinari di Vinci, Cerreto Guidi e comuni limitrofi

 85% SANGIOVESE
10% MERLOT
5% ALTRE UVE ROSSE

VINIFICAZIONE

L'uva matura è stata lasciata sulle bucce per circa 10-12 giorni. La fermentazione è avvenuta ad una temperatura controllata di 27-28°C

AFFINAMENTO

Dopo essere stato tolto dalle bucce il vino è stato conservato in acciaio per completare la fermentazione malolattica. Il vino è stato poi affinato in *barrique* di rovere francese e americano per 10 mesi

PERIODO DI VENDEMMIA

Tra il 20 settembre e il 10 ottobre

ALTITUDINE MEDIA VIGNETI

Da 40 a 130 m slm

ESPOSIZIONE

Varie, con prevalenza Sud

TIPOLOGIA TERRENI

Depositi alluvionali del Pliocene, ricco in conchiglia

FORMA DI ALLEVAMENTO

Principalmente *Guyot*, ma anche cordone speronato e per i vigneti più vecchi archetto toscano