

VERGINE DELLE ROCCE

CHIANTI



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



Limpido, colore rosso porpora



Sentori speziati e fruttati di pepe nero, ciliegia, frutta fresca rossa



Al palato è fragrante e corposo supportato da tannini morbidi. È equilibrato ed intenso con un'ottima persistenza e un retrogusto fruttato



Primi piatti con sughi a base di carne, formaggi semistagionati, carni alla griglia



18°C

NOTE TECNICHE

DENOMINAZIONE

Chianti Docg

ZONA DI PRODUZIONE

Le zone collinari di Vinci, Cerreto Guidi e comuni limitrofi



85% SANGIOVESE
10% MERLOT
5% ALTRE UVE ROSSE

VINIFICAZIONE

L'uva è stata pigiata sofficientemente e messa a fermentare in contenitori d'acciaio inossidabile ad temperatura controllata di 28°C per 10 giorni

AFFINAMENTO

In acciaio

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