

LEONARDO DA VINCI


CHIANTI RISERVA



NOTE TECNICHE

DENOMINAZIONE
Chianti Docg Riserva

ZONA DI PRODUZIONE
Le zone collinari di Vinci e comuni limitrofi

 85% SANGIOVESE
10% MERLOT
5% ALTRE UVE ROSSE

VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene in tini d'acciaio per un periodo di 12-14 giorni, ad una temperatura controllata di 28-29°C

AFFINAMENTO

L'invecchiamento avviene in botti di rovere francese, per un periodo di 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

NOTE DI DEGUSTAZIONE



Colore rosso porpora, di buona limpidezza



Al naso emergono dapprima sentori di frutta matura, come ciliegia e ribes, nobilitati da una lieve speziatura, composta da vaniglia e cannella



Struttura piena, dove le sensazioni morbide si integrano perfettamente ad un tannino setoso ed un'acidità bilanciata. Finale godibile, di buona lunghezza gustativa



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



18°C

TIPOLOGIA TERRENI

Depositi alluvionali del Plioceno, ricco in conchiglia

FORMA DI ALLEVAMENTO

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