

LEONARDO DA VINCI

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, 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

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

TIPOLOGIA TERRENI

Depositi alluvionali del Pliocenio, ricco in conchiglia

FORMA DI ALLEVAMENTO

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