

LEONARDO DA VINCI

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 TECNICHE

DENOMINAZIONE

Chianti Docg

ZONA DI PRODUZIONE

Le zone collinari di Vinci e comuni limitrofi



85% SANGIOVESE

10% MERLOT

5% ALTRE UVE A BACCA
ROSSA

NOTE DI DEGUSTAZIONE



Rosso porpora carico

Note fruttate di ciliegia
seguite da lievi sentori speziati,
in particolare di pepe neroPiacevole, intenso, lungo,
presenta una buona struttura
gusto-olfattiva, decisamente fineAntipasti di salumi e formaggi,
pasta con sughi di carne leggeri,
secondi di carne bianca, pizza

16-18°C

VINIFICAZIONE

Macerazione delle bucce per circa 8 giorni.

Fermentazione a temperatura controllata di 28-29°C

AFFINAMENTO

Affinamento fino a marzo in vasche termocondizionate

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
cordonesperonato e per i vigneti più vecchi
archetto toscano