

LEONARDO DA VINCI

GOVERNO ALL'USO TOSCANO

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

Governo all'Uso Toscano Igt

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di Vinci e comuni limitrofi



SANGIOVESE, MERLOT

Una parte delle uve è stata lasciata appassire sulla vite

NOTE DI DEGUSTAZIONE



Colore rosso porpora intenso



Al naso emergono note di ciliegia con sentori di piccoli frutti rossi essiccati



In bocca è ben bilanciato, pieno, corposo con un finale piacevolmente elegante



Primi piatti con ragù e secondi quali arrosti di carne



16-18°C

VINIFICAZIONE

Fermentazione in contenitori di acciaio a una temperatura controllata di 27°C per almeno 7 giorni. Le uve Sangiovese e Merlot vengono vinificate separatamente e a Novembre viene eseguito il blend

AFFINAMENTO

A Gennaio/inizio Febbraio le uve appassite vengono aggiunte al blend che continuerà la sua maturazione in vasche di acciaio per altri 3 mesi

PERIODO DI VENDEMMIA

Dal 20 settembre al 10 ottobre.
Dal 10 al 30 ottobre appassimento in vigna

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