

## LEONARDO DA VINCI

## ROSSO TOSCANA



**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



Rosso intenso



L'olfatto è di bella intensità con note di frutta nera



L'ingresso in bocca evidenzia una grande morbidezza con un intenso e lungo finale



Pasta fresca con sughi di carne, lasagne, secondi piatti leggeri, formaggi a pasta dura freschi e salumi



16-18°C

## NOTE TECNICHE

**DENOMINAZIONE**  
Rosso Toscana Igt

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Vigneti di Vinci e comuni limitrofi



SANGIOVESE E ALTRE  
UVE A BACCA ROSSA

## VINIFICAZIONE

Macerazione delle bucce per circa 10 giorni.  
Fermentazione a temperatura controllata di circa 29°C

## AFFINAMENTO

In acciaio

## PERIODO DI VENDEMMIA

Dal 20 settembre al 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