

VILLA DA VINCI

LINARIUS




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
Toscana Igt


ZONA DI PRODUZIONE
Vigneti di Villa Da Vinci, a Vinci


 95% SYRAH
5% SANGIOVESE
E COLORINO

NOTE DI DEGUSTAZIONE

 Rosso intenso con riflessi violacei

 Prevalgono note di spezie, vaniglia, caffè oltre a sentori di frutta rossa matura, prugna e fiori

 In bocca è equilibrato, dal tannino setoso ed avvolgente, lungo e persistente

 Primi e secondi piatti di cacciagione, formaggi stagionati

 16-18°C

VINIFICAZIONE

Macerazione delle bucce di circa 8-10 giorni. Fermentazione a 26-28° C, rimontaggi frequenti e *delestage*

AFFINAMENTO

In acciaio inox a temperatura controllata. Segue un breve passaggio di 4/6 mesi in *barrique* di rovere

PERIODO DI VENDEMMIA

8-15 settembre

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