






VILLA DA VINCI

S.TO IPPOLITO



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 con riflessi violacei
-  Sentori di spezie, con una evidente nota di balsamicità oltre a confettura di mora
-  Equilibrato, morbido e avvolgente. Vino di imponente struttura
-  Salumi, peposo (spezzatino), arrosto di maiale, rosticciate (costine)
-  16-18°C

NOTE TECNICHE

DENOMINAZIONE
Toscana Igt

ZONA DI PRODUZIONE
Vigneti di Villa Da Vinci, a Vinci

 40% SANGIOVESE
30% MERLOT
30% SYRAH

VINIFICAZIONE

Macerazione delle bucce di circa 12 giorni. Fermentazione a 28-30° C, separata per ogni vitigno. Rimontaggi frequenti e delestage. Leggero salasso

AFFINAMENTO

In *barrique* di rovere principalmente nuovo per un periodo di 12/18 mesi

PERIODO DI VENDEMMIA

Merlot e Syrah 8-15 settembre;
Sangiovese 22 settembre - 5 ottobre

ALTITUDINE MEDIA VIGNETI

Da 40 a 130 m slm

ESPOSIZIONE

Varie, con prevalenza Sud

TIPOLOGIA TERRENI

Depositi alluvionali del Plioceno, ricco in conchiglia

FORMA DI ALLEVAMENTO

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