

LEONARDO DA VINCI

• VINI ISPIRATI DAL GENIO •

1502 PORTOCANALE DI CESENATICO

SANGIOVESE ROSATO
RUBICONE IGT

2025

VARIETÀ

Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE

Le aree collinari di Castrocaro Terme, Predappio, Meldola e Bertinoro

ANDAMENTO CLIMATICO

L'annata 2025 ha avuto un andamento climatico caldo e molto dinamico, con inverno e primavera piovosi che hanno garantito buone riserve idriche nei suoli. L'estate, al contrario, è stata segnata da ondate di calore e temporali intensi, ma senza una vera siccità prolungata grazie alle piogge distribuite durante la stagione. Nel complesso il clima è stato a tratti estremo, ma equilibrato dal punto di vista idrico, favorendo una maturazione regolare delle uve, soprattutto nelle aree collinari

Leonardo da Vinci è pittore, scienziato e anche esperto di vini. Un *wine lover*, diremmo oggi. Leonardo ha un'anima agricola, è nato in una famiglia di viticoltori nel piccolo borgo di Vinci in Toscana, e il vino fa parte della sua vita quotidiana. Il suo genio, infatti, si esprime anche nel vino: con i suoi scritti, Leonardo è il primo agronomo, enologo e sommelier della storia. La cantina toscana Leonardo da Vinci nasce nel 1961, quando trenta viticoltori decisero di unirsi a Vinci per trasformare insieme le uve del territorio in vini di qualità. Dai pochi ettari iniziali, la cooperativa è cresciuta: ispirata al genio di Leonardo, l'azienda fonde arte, scienza e natura, valorizzando la vocazione vitivinicola italiana.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 12%

Acidità totale: 5,5 g/l

Acidità volatile: 1,08 g/l

Estratto secco netto: 20,38 g/l

Zuccheri residui: 10 g/l

FORMATI DISPONIBILI

0,75 L

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice seguita da vinificazione a freddo in acciaio a 13°C. *Batonnage* per due mesi su fecce fini

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

100-300 m sml / Nord Est e Sud Est

TERRENO E ALLEVAMENTO

In prevalenza calcarei e argillosi.
Cordone speronato e *Guyot*



ABBINAMENTO

Cruditè e altri piatti di mare



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C



COLORE

Elegante rosa delicato



BOUQUET

Note floreali e fruttate di pesca
bianca e albicocca



GUSTO

Sorso piacevolmente fresco e delicato,
in perfetta armonia con le fruttate
sensazioni olfattive, risulta sapido