

LEONARDO DA VINCI

• VINI ISPIRATI DAL GENIO •

1502 ROCCA DI CESENA

SANGIOVESE SUPERIORE
RISERVA
ROMAGNA DOC



2022

VARIETÀ

Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE

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

ANDAMENTO CLIMATICO

In Romagna il clima è stato molto caldo e secco, con un'estate lunga e stabile che ha garantito grande sanità delle uve. La scarsità di piogge ha concentrato gli acini e favorito maturazioni rapide e intense, soprattutto nelle aree collinari meglio esposte. Le alte temperature hanno portato a vini ricchi e strutturati, con buona maturità fenolica e profili pieni e solari. Nel complesso un'annata estrema, ma di grande espressività, capace di dare vini generosi e di forte identità



ABBINAMENTO

Tagliata di Chianina con patate novelle al forno



COLORE

Rosso rubino brillante con sfumature violacee



BOUQUET

Intenso con piccoli frutti rossi di sottobosco, seguito da una fresca fragranza di iris e viola, finisce in una dolce nota vanigliata



GUSTO

Tannino potente, caldo e soffice. Equilibrata acidità che dona profondità e lunghezza al vino con finale dolce in armonia sintonia con le sensazioni olfattive



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: 14%

Acidità totale: 4,6 g/l

Acidità volatile: 0,45 g/l

Estratto secco netto: 32 g/l

Zuccheri residui: 6 g/l

FORMATI DISPONIBILI

0,75 L

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione a temperatura controllata di 25-26°C per 8-10 giorni. Il 50% della massa vino affina in botti di rovere per 12 mesi

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

100-300 m sml / Nord Est e Sud Est

TERRENO E ALLEVAMENTO

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



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C