

LEONARDO DA VINCI

• VINI ISPIRATI DAL GENIO •

1502 UVE PORTATE A CESENA

SANGIOVESE APPASSIMENTO
ROMAGNA DOC

2024

VARIETÀ

Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE

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

ANDAMENTO CLIMATICO

Un inverno mite e un inizio d'aprile caldo hanno favorito un germogliamento anticipato. Tuttavia, un repentino calo delle temperature nella tarda primavera ha rallentato la fioritura, sfalsando i ritmi della pianta. La risalita termica da metà giugno ha portato un'estate calda, ma le scorte idriche accumulate nel terreno hanno evitato periodi di forte stress alla vite

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: 15%

Acidità totale: 5,5 g/l

Acidità volatile: 1,2 g/l

Estratto secco netto: 33,77 g/l

Zuccheri residui: 18 g/l

FORMATI DISPONIBILI

0,75 L

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Appassimento gestito con il controllo di tutti i parametri (temperatura, umidità, ventilazione). A seguire fermentazione alla temperatura controllata di 26°C. In barrique per 10-12 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*



ABBINAMENTO

Carni alla griglia



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C



COLORE

Rosso rubino profondo



BOUQUET

Sensazioni di frutta matura che virano in un dolce vaniglia per poi finire con note speziate mature e tabacco



GUSTO

Frutto maturo esaltato da acidità e tannini morbidi che, sul finale, favoriscono persistenza alla degustazione