

LEONARDO DA VINCI

• VINI ISPIRATI DAL GENIO •

CHIANTI

DOCG



VARIETÀ

Sangiovese, Merlot, altre uve rosse del territorio

ZONA DI PRODUZIONE

Le zone collinari di Vinci e comuni limitrofi

ANDAMENTO CLIMATICO

Una delle annate più equilibrate degli ultimi tempi: meno estrema rispetto al 2022 e più regolare del 2023-2024. L'inverno e la primavera sono stati piovosi, con un buon ripristino delle riserve idriche nei suoli. Questo è stato fondamentale perché le vigne hanno affrontato l'estate senza forte stress idrico. L'estate è poi risultata calda ma stabile, con buone escursioni termiche tra giorno e notte



ABBINAMENTO

Antipasti di salumi e formaggi, pasta con sughi di carne leggeri, secondi di carne bianca, pizza



COLORE

Rosso porpora intenso



BOUQUET

Note fruttate di ciliegia seguite da lievi sentori speziati, in particolare pepe nero



GUSTO

Piacevole, intenso, lungo, presenta una buona struttura gusto-olfattiva, decisamente fine



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: 13%

Acidità totale: 5,13 g/l

Acidità volatile: 0,52 g/l

Estratto secco netto: 31,8 g/l

Zuccheri residui: 0,50 g/l

FORMATI DISPONIBILI

0,375L - 0,750L - 0,750L Fiasco - 1,5L - 5L

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione delle bucce per circa 8 giorni.

Fermentazione a temperatura controllata

di 28-29°C. Affinamento in vasche

termocondizionate

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

40-130 m slm / Varie, con prevalenza Sud

TERRENO E ALLEVAMENTO

Depositi alluvionali del Pliocene, ricchi in conchiglia. Principalmente *Guyot* e cordone speronato



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C