

LEONARDO DA VINCI

• VINI ISPIRATI DAL GENIO •

CHIANTI CLASSICO

DOCG

2024

VARIETÀ

Sangiovese e Merlot

ZONA DI PRODUZIONE

Area collinare tra Firenze e Siena

ANDAMENTO CLIMATICO

Questa annata è stata caratterizzata da un inverno mite e piovoso, seguito da una primavera fresca. L'estate è stata calda e stabile, con importanti riserve idriche nel terreno. Un settembre più fresco e con occasionali precipitazioni ha favorito una maturazione lenta e regolare delle uve



ABBINAMENTO

Primi piatti con sughi corposi, secondi di carni arrostiti e formaggi stagionati



COLORE

Rosso brillante



BOUQUET

Note di frutta rossa e iris



GUSTO

Ricco, elegante e minerale



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: 5,50 g/l

Acidità volatile: 0,33 g/l

Estratto secco netto: 29,1 g/l

Zuccheri residui: 0,60 g/l

FORMATI DISPONIBILI

0,750L

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione delle bucce per circa 10-12 giorni.

Fermentazione a temperatura controllata di 28-29°C. Affinamento in vasche termocondizionate

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

200-350 m slm / Varie, con prevalenza Sud

TERRENO E ALLEVAMENTO

Galestro, alberese e terreni argillo-calcarei, ricchi in conchiglia. Principalmente *Guyot* e cordone speronato



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C