

LEONARDO DA VINCI

• VINI ISPIRATI DAL GENIO •

CHIANTI DOCG RISERVA



VARIETÀ

Sangiovese, Merlot, altre uve rosse del territorio

ZONA DI PRODUZIONE

Le zone collinari di Vinci e comuni limitrofi

ANDAMENTO CLIMATICO

Nell'area del Chianti, nel territorio di Vinci, il clima inizialmente è risultato piovoso e regolare, con suoli ben ricaricati che hanno sostenuto la vite per tutta la stagione. L'estate è stata calda, ma senza eccessi prolungati, intervallata da piogge utili che hanno evitato stress idrici e mantenuto le piante in equilibrio. Le escursioni termiche tra giorno e notte sono state discrete e hanno favorito una buona conservazione degli aromi. Nel complesso un andamento climatico equilibrato e vitale, ideale per una maturazione lenta e armoniosa



ABBINAMENTO

Primi piatti con sughi a base di carne, secondi di carne alla griglia (BBQ)



COLORE

Rosso porpora, di buona limpidezza



BOUQUET

Emergono sentori di frutta matura, come ciliegia e ribes, nobilitati da una lieve speziatura, composta da vaniglia e cannella



GUSTO

Struttura piena, dove le sensazioni morbide si integrano perfettamente ad un tannino setoso e ad un'acidità bilanciata. Finale godibile, di buona lunghezza gustativa



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: 13,5%

Acidità totale: 4,96 g/l

Acidità volatile: 0,45 g/l

Estratto secco netto: 31 g/l

Zuccheri residui: 0,66 g/l

FORMATI DISPONIBILI

0,75 L

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione avviene in tini d'acciaio per un periodo di 12-14 giorni, ad una temperatura controllata di 28-29°C. Affinamento in botti di rovere francese per un periodo di 10 mesi

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