



Chianti Leonardo BIO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ZONA DI PRODUZIONE

L'area del Chianti. Basandosi sull'esperienza e la tradizione di produttori di Chianti di alta qualità, le Cantine Leonardo da Vinci hanno selezionato vigneti da agricoltura biologica.

UVE

Sangiovese 90%, Merlot 10%.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Le uve biologiche ben mature vengono raccolte e vinificate in rosso con macerazione delle bucce per circa 8 giorni. Fermentazione a temperatura controllata di 26-28°C. Affinamento fino a marzo in vasche termocondizionate

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso porpora, al naso si evidenziano note di frutta fresca come ciliegia e marasca, oltre a fiori di pesco e altri fiori da frutto. Gusto sapido e con una certa acidità che dona freschezza e serbevolezza. Il Leonardo Chianti BIO è ottimo se gustato in abbinamento ad antipasti come salumi e crostini e primi piatti, anche con sughi elaborati, oltre a secondi di pollame arrosto.

