



Chianti Leonardo

.....

ZONA DI PRODUZIONE

Le zone collinari del comune di Vinci, Cerreto Guidi e di alcuni comuni limitrofi

UVE

85% Sangiovese - 10% Merlot - 5% altri vitigni a bacca rossa

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Le uve ben mature vengono raccolte e vinificate in rosso con macerazione delle bucce per circa 8 giorni. Fermentazione a temperatura controllata di 26-28°C. Rimontaggi e delastage frequenti per avere una forte dissoluzione degli antociani lasciando un frutto intenso e persistente. Affinamento fino a marzo in vasche termocondizionate

NOTE DI DEGUSTAZIONE

All'aspetto si presenta di un colore rosso porpora carico, abbastanza trasparente, di buona consistenza rilevabile dagli archetti piuttosto fitti che lascia nel bicchiere. L'olfatto, di bella intensità, persistente, è caratterizzato da note fruttate di ciliegia, seguite da lievi sentori speziati, in particolare di pepe nero. L'ingresso in bocca è deciso, abbastanza avvolgente con tannini in evidenza ma poco astringenti e piuttosto morbidi. Di gusto piacevole, intenso, lungo, presenta una buona struttura gusto-olfattiva, decisamente fine

