



LA LECCIA



Denominazione:
**Chianti Superiore
DOCG Biologico**

Sistema d'allevamento:
**Cordone speronato
Guyot**

Vitigni:
Sangiovese

Densità d'impianto:
4'200 piante/HA

Zona di provenienza:
**Montespertoli, Firenze
(Toscana)**

Resa di uva per ettaro:
70 q.li/HA

Tipologia del terreno:
**Franco - argilloso,
mediamente calcareo**

Periodo di vendemmia:
Fine Settembre

Vinificazione

L'uva viene raccolta a mano nelle ore più fresche della mattina, pigiadiraspata e condotta in tini di acciaio inox termocondizionati. Dopo l'avvio della fermentazione, la temperatura viene fatta montare a poco a poco, fino ad un massimo di 26 °C. La macerazione viene gestita con operazioni quotidiane di rimontaggio breve e delestage e dura circa 10 - 12 giorni. Dopo la svinatura i vini svolgono la fermentazione malolattica, quindi vengono assemblati e completano l'affinamento sulle fecce fini per 7 - 8 mesi. Seguono le operazioni di stabilizzazione ed imbottigliamento, che viene effettuato nel periodo estivo.

Note di degustazione

Il colore è rosso rubino intenso e brillante con luminosi riflessi a tinta porpora; profumo fresco, fruttato, molto nitido, in cui si riconoscono note di frutti rossi maturi, lampone, prugna e marasca e lievissimi sentori speziati di pepe rosa e chiodo di garofano. In bocca tannini avvolgenti e rotondi conferiscono fresca bevibilità e gradevolezza.

Consigli per il servizio

Temperatura intorno a 15 °C in calici di media ampiezza.

Abbinamenti gastronomici

Ideale per accompagnare antipasti di terra e verdure, primi piatti a base di pasta.



VINO BIOLOGICO - ORGANIC WINE
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT 810 015
AGRICOLTURA ITALIA - OPERATORE CONTROLLATO 113510