

il Leccino



Denominazione:	Sistema d'allevamento:
Toscana Sangiovese	Cordone speronato,
ICT	Guyot

Vitigni:	Densità d'impianto:
Sangiovese 100%	4'200 piante/HA

Tipologia del terreno:	Periodo di vendemmia:
Franco - argilloso.	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 29 °C. La macerazione viene gestita con operazioni quotidiane di rimontaggio breve e delestage e dura circa 30 giorni. Dopo la svinatura il vino svolge la fermentazione malolattica in acciaio, quindi passa in legno (pregiate botti di rovere francese e di slavonia da 30 ettolitri), dove permane per circa 18 mesi. Seguono le operazioni di assemblaggio, stabilizzazione ed imbottigliamento, che viene effettuato nel periodo estivo.

mediamente calcareo

(Toscana)

Note di degustazione

Il colore è rosso rubino intenso e brillante con luminosi riflessi ancora violacei; profumo fresco, intenso e fruttato (bacche nere di bosco), molto nitido, con un piacevole ed avvolgente sottofondo di sentori speziati di vaniglia, cacao in polvere e caramello. In bocca tannini profondi, polposi e di grande consistenza conferiscono struttura e lunga prospettiva a questo vino.

Consigli per il servizio

Temperatura intorno a 17 °C in calici di media ampiezza.

Abbinamenti gastronomici

Ideale per accompagnare grandi piatti di carne della tradizione culinaria toscana. Tutto da scoprire come vino da meditazione.