



LEONARDO CHIANTI

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Zona di produzione: Le zone collinari di Vinci, Cerreto Guidi e dei comuni limitrofi.

Uve: Sangiovese 85%, Merlot 10%, altre uve a bacca rossa 5%.

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 28-29°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, 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, con tannini in evidenza ma poco astringenti e piuttosto morbidi. Di gusto piacevole, intenso, lungo, presenta una buona struttura gusto-olfattiva, decisamente fine.



[Video degustazione](#)

[Video degustazione con ricetta](#)

cantine leonardo da Vinci
CANTINE LEONARDO DA VINCI

Safra 2014. Após o jantar MSC Ópera em 22/10/2016.