



DA VINCI ROSSO DI MONTALCINO

Denominazione di Origine Controllata

Zona di produzione: Le zone collinari del comune di Montalcino (Siena).

Uve: Sangiovese 100%.

Vinificazione e maturazione: Vinificazione in rosso con macerazione delle bucce per 10 giorni circa. Macerazione media per trovare il giusto rapporto struttura-profumo. Rimontaggi delicati, fermentazione a temperatura di 28-30°C. Affinamento in botti di rovere di Slavonia per 7-8 mesi.

Note di degustazione: Alla vista si presenta di un colore rosso porpora intenso, molto fitto, con archetti stretti. Al naso offre intense note fruttate. In bocca è corposo, ricco, strutturato, con un lungo e persistente finale. E' un vino ben bilanciato, ideale per il consumo immediato, ma anche per l'invecchiamento (preferibile se consumato entro i 6/8 anni dalla vendemmia).

Leonardo da Vinci
CANTINE LEONARDO DA VINCI

Sagra 2011. Cantu Day Curitiba, 25/05/2017.