

Leonardo Chianti Riserva



ZONA DI PRODUZIONE

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

UVE

Sangiovese 85%, Merlot 10% e altre uve rosse 5%

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Dopo la raccolta le uve vengono vinificate e la fermentazione avviene in tini d'acciaio per un periodo di 12-14 giorni, ad una temperatura controllata di 28-29°C. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi per favorire la cessione di sostanze coloranti e delle componenti polifenoliche. L'invecchiamento avviene in botti di rovere francese da 225 e 500 litri, per un periodo di dieci mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista si presenta di un colore rosso porpora, di buona limpidezza. Al naso emergono dapprima sentori di frutta matura, come ciliegia e ribes, nobilitati da una lieve speziatura, composta da vaniglia e cannella. All'esame gustativo si rivela una struttura piena, dove le sensazioni morbide si integrano perfettamente ad un tannino setoso ed un'acidità bilanciata. Finale godibile, di buona lunghezza gustativa

