

Vigna del Leone - I.G.T Toscana

Classificazione: I.G.T Toscana

Zona di produzione: Poppiano - Montespertoli – Toscana

Uvaggio: Sangiovese (65%) – Merlot (30%) – Cabernet Sauvignon (5%)

Tecnologia di produzione: le uve selezionate vengono vinificate separatamente in piccoli serbatoi di cemento ad una temperatura controllata di 22° C. La macerazione ha una durata media di 25 giorni durante i quali vengono effettuati rimontaggi giornalieri e follature manuali.

Maturazione e Affinamento: a fine fermentazione malolattica il vino viene fatto maturare separatamente in botti di rovere francese da 30 hl e barriques per 24 mesi: di cui 65% nelle botti grandi (Sangiovese) e 35% barriques (Merlot e Cabernet Sauvignon). Segue assemblaggio in vasche di cemento per 3 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Note di degustazione: Colore rosso rubino con tenui riflessi granati. Profilo olfattivo ampio, sentori di sottobosco, mora e mirtillo si uniscono a note balsamiche di eucalipto. Al palato descrittori di confetture rosse, ginepro e vaniglia. Finale fragrante, sapido e persistente.

Temperatura di servizio: 18°C