

Da Vinci Chianti Classico



ZONA DI PRODUZIONE

Area collinare situata tra Firenze e Siena. L'uva utilizzata proviene dalle vigne dei soci delle Cantine Leonardo da Vinci, la cui sede è a Vinci, vicino a Firenze

UVE

Sangiovese 90% - Merlot 10%

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Macerazione sulle fecce e fermentazione per circa 10-12 giorni, durante la quale sono stati effettuati frequenti ma moderati rimontaggi. Per migliorare la qualità del colore e dei tannini, il mosto è stato fermentato ad una temperatura controllata di 28-29°C. Una parte del vino è stata lasciata ad affinare in botti nuove di Allier e di Cher, l'altra in botti usate

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido, colore rosso porpora profondo, con archetti fitti che preannunciano una notevole struttura. Il vino ha sentori fruttati e floreali di ciliegia e violetta. Al palato è pieno, maturo e ben bilanciato

