



CASTELLO LA LECCIA

VIVAIO DEL CAVALIERE

Toscana Rosso

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNO	Principalmente Sangiovese con Malvasia Nera, Syrah e Ciliegiolo
GRADO ALCOLICO	13,5%
BOTTIGLIE PRODOTTE NELL'ANNATA	15.000
ALTITUDINE DEI VIGNETI	350/400 s.l.m
ESPOSIZIONE	S/SO
ETÀ DELLE VIGNE	9-15 anni
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Argilla, limo, sabbia.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
N° CEPPI PER ETTARO	4.500
RESA / ETTARO	75
EPOCA VENDEMMIA	Settembre. Raccolta manuale delle uve, che sono accuratamente selezionate nel vigneto.
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Le uve diraspate e pigiate, sono trasferite in vasche d'acciaio a temperatura controllata e svolgono una criomacerazione prefermentativa per 24h. Successivamente, curiamo la fermentazione alcolica, mantenendo una temperatura di 24°-26° ed effettuando brevi e frequenti rimontaggi. La macerazione con le bucce dura circa 7 giorni. Dopo la svinatura, segue la fermentazione malolattica e la maturazione in vasche di cemento per 6 mesi.
PRIMA ANNATA PRODOTTA	1980
NOTE DI DEGUSTAZIONE	Colore rosso rubino intenso; aromi ricchi che si combinano con quelli di frutta secca speziata. Al palato sentori di prugna rossa, frutti di bosco e ciliegia rossa. Tannini strutturati ma morbidi, con un'acidità bilanciata che lo rendono molto piacevole al palato. Il Syrah dona profondità e il Sangiovese la morbidezza.
ABBINAMENTO	Da accompagnare con un piatto di salumi, una pasta con sugo di carne e carne bianca in genere.

