



CASTELLO LA LECCIA

VIVAIO DEL CAVALIERE

Toscana Rosso

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNO	A base Sangiovese con Malvasia Nera, Syrah e Cilieggiolo
BOTTIGLIE PRODOTTE	15.000
ALTITUDINE DEI VIGNETI	400-450 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	S/SO
ETÀ DELLE VIGNE	5-10 anni
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Depositi lucustri ricchi di scheletro con argilla.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
NUMERO CEPI PER ETTARO	4.500
RESA / ETTARO	52 HL/ETTARO
EPOCA VENDEMMIA	Settembre. Le uve sono accuratamente selezionate nel vigneto a mano.
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. Segue affinamento in bottiglia.
PRIMA ANNATA PRODOTTA	1980
NOTE DI DEGUSTAZIONE	Colore rosso rubino intenso. Al naso aromi ricchi di frutta secca speziata, sentori di prugna rossa, frutti di bosco e ciliegia. Tannini strutturati ma morbidi e buona acidità.
ABBINAMENTO CONSIGLIATO	Un piatto di salumi, una pasta con sugo di carne e carne bianca in genere

