



ANTICA CANTINA
LEONARDI



DEFUK

DENOMINAZIONE

Lazio I.G.P. Rosso.

VARIETA' DELLE UVE

85% Merlot, 15% Montepulciano.

TERRITORIO E VIGNETO

Altitudine: 450 metri s.l.m.

Esposizione: Est.

Terreno: Vulcanico medio impasto.

Anno d'impianto: 1998.

Allevamento: cordone speronato, 3300 ceppi per ettaro.

Resa per ettaro: 80 quintali di uva.

PRODUZIONE

Vendemmia: solitamente tra l'inizio e la metà di ottobre.

Vinificazione: le uve vengono vinificate separatamente e fermentano per circa 12 giorni a contatto con le bucce ad una temperatura di 22°C con numerosi rimontaggi. Dopo la svinatura e la fine della fermentazione malo-lattica, il vino viene travasato in piccoli serbatoi d'acciaio. Una volta imbottigliato viene messo ad affinare per 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino.

Profumo: ricco, con sentori di frutti di bosco e liquirizia.

Sapore: morbido e di ottima struttura.

Abbinamenti: si abbina perfettamente con tutti i tipi di selvaggina, grigliate di agnello, salumi di maiale e pecorino.

DATI ANALITICI

Alcool: 13,0% Vol

pH: 3,60

Acidità Totale: 5,10 gr/l

Acidità Volatile: 0,40 gr/l

Zuccheri: 2,20 gr/l