



ANTICA CANTINA
LEONARDI



DON CARLO

DENOMINAZIONE

Lazio IGT Rosso.

VARIETA' DELLE UVE

70% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc.

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: 60 quintali di uva.

PRODUZIONE

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

Vinificazione: le uve vengono raccolte e selezionate manualmente. Dopo la diraspatura ed una pigiatura soffice, fermentano in serbatoi di acciaio, con numerosi rimontaggi, sulle bucce ad una temperatura tra i 24°C ed i 28°C per circa 12 giorni.

Affinamento: dopo la svinatura il vino viene travasato in barriques dove svolgerà la fermentazione malo-lattica ed affinerà per circa 12 mesi. L'ultimo passaggio è un ulteriore affinamento in bottiglia di circa 24 mesi prima della commercializzazione.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino scuro ed intenso.

Profumo: ricco ed immediato, ricorda il ribes nero, l'amarena, la cannella e le note di cacao.

Sapore: caldo, corposo e concentrato di gran lunghezza e persistenza.

Abbinamenti: costata di manzo alla brace, selvaggina, agnello arrosto e formaggi stagionati.

DATI ANALITICI

Alcool: 13,5% Vol

pH: 3,65

Acidità Totale: 5,50 gr/lit

Acidità Volatile: 0,63 gr/lit

Zuccheri: 2,60 gr/lit
