



ANTICA CANTINA  
LEONARDI



## LE MUFFE

---

### DENOMINAZIONE

Lazio IGP Bianco.

### VARIETA' DELLE UVE

50% Chardonnay, 50% Procanico.

### TERRITORIO E VIGNETO

**Altitudine:** 450 metri s.l.m.

**Esposizione:** Est.

**Terreno:** Vulcanico medio impasto.

**Anno d'impianto:** 1998.

**Allevamento:** cordone speronato, 4500 ceppi per ettaro.

**Resa per ettaro:** 50 quintali di uva.

### PRODUZIONE

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

**Vinificazione:** le uve bottrizzate vengono raccolte agli inizi di novembre, per dar modo alle nebbie mattutine di favorire lo sviluppo della Botrytis Cinerea o "muffa nobile" sui grappoli. Questa muffa riduce il contenuto di acqua nell'acino e ne concentra quindi gli zuccheri e gli aromi, conferendo al Le Muffe un gusto con uno stile particolare e inconfondibile. L'uva viene raccolta manualmente in più volte in relazione all'attacco della Botrytis Cinerea. Dopo il trasporto in cantina i grappoli vengono ulteriormente selezionati. Segue una leggera pigiatura, quindi dopo una pressatura soffice il mosto fermenta per 18 giorni ad una temperatura di circa 17°C per poi essere messo a riposo prima della commercializzazione.

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** oro lucente con riflessi bruniti.

**Profumo:** intenso, con note di zafferano, resina e cannella.

**Sapore:** dolce, aristocratico, morbido ed elegante.

**Abbinamenti:** si accosta a formaggi grassi stagionati o erborinati e in special modo a patè di fegato d'oca.

### DATI ANALITICI

Alcool: 14,0% Vol

pH: 3,41

Acidità Totale: 6,00 gr/lit

Acidità Volatile: 0,83 gr/lit

Zuccheri: 117,80 gr/lit

---