



ANTICA CANTINA
LEONARDI



PENSIERO

DENOMINAZIONE

Lazio IGT Grechetto.

VARIETA' DELLE UVE

100% Grechetto.

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: 70 quintali di uva.

PRODUZIONE

Vendemmia: tra fine settembre e i primi di ottobre.

Vinificazione: Le uve vengono selezionate manualmente e tramite una pressatura soffice dell'uva intera si ottiene una resa massima in mosto del 60%. La prima parte della fermentazione è condotta in acciaio a temperatura controllata, verso la fine circa il 30% del prodotto viene spostato in barriques dove finirà la fermentazione e si affinerà per alcuni mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: oro lucido con riflessi verdognoli.

Profumo: floreale, fruttato con sentori di acacia e note di vaniglia, agrumi e burro.

Sapore: fresco, morbido con finale persistente di frutta e vaniglia.

Abbinamenti: zuppe tipiche a base di legumi, piatti di pesce in genere e carni bianche.

DATI ANALITICI

Alcool: 13,0% Vol

pH: 3,17

Acidità Totale: 5,10 gr/lit

Acidità Volatile: 0,23 gr/lit

Zuccheri: 4,60 gr/lit