



ANTICA CANTINA
LEONARDI



VIVI

DENOMINAZIONE

Lazio IGT Vermentino.

VARIETA' DELLE UVE

85% Vermentino Toscano, 15% Viognier.

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: solitamente tra l'inizio e la metà di settembre.

Vinificazione: le uve selezionate che giungono in cantina vengono sottoposte a trattamento di macerazione a bassa temperatura, circa 8°C per 6 ore, attraverso il quale vengono esaltate le caratteristiche varietali. Successivamente tramite una pressatura soffice dell'uva intera si ottiene una resa massima in mosto del 60%. La fermentazione è condotta in acciaio. Dopo le operazioni di travaso e chiarifica, il vino viene conservato in vasca inox fino a marzo, quando viene imbottigliato e posto in affinamento.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo dorato cristallino.

Profumo: pesca gialla, melone ed agrumi. Sentori floreali di ginestra.

Sapore: morbido, fresco ed avvolgente, richiama le caratteristiche tipiche dei vitigni.

Abbinamenti: primi piatti delicati e speziati, pesce in genere, carni bianche.

DATI ANALITICI

Alcool: 13,0% Vol

pH: 3,40

Acidità Totale: 5,00 gr/lit

Acidità Volatile: 0,23 gr/lit

Zuccheri: 2,60 gr/lit
