

CABERNET LEONARDO

Denominazione: DOC Maremma Toscana

Annata: 2018

Numero di bottiglie prodotte: 3000

Imbottigliamento: Agosto 2020

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

Fermentazione alcolica: a temperatura controllata non superiore a 28°C

Tempo di macerazione: due settimane

Gradazione alcolica: 13.50% Vol

Zona di produzione: Colli di Marsiliana, vigneti aziendali

Altitudine media: 90-100 mt

Tipologia di terreno: medio impasto

Resa per ettaro: 70 quintali

Densità di impianto: 5000 ceppi/ha

Note di degustazione

Un rosso profondo con ombre di porpora e violetto. Al naso un complesso di frutti rossi ed aromi floreali. Caldo e armonioso al palato, corposo, elegante e persistente.

Abbinamenti

Partner ideale di carni stagionate, maiale, agnello, pollo, tacchino oltre ai piatti di pasta e polenta con sugo di carne e funghi.

