



CORTONESI

Scheda tecnica

IGT Toscana “Lèonus” 2018 Sangiovese

<u>UVAGGIO:</u>	Sangiovese.
<u>TERRENO:</u>	sassoso, favorevolmente esposto al sole.
<u>ZONA DI PRODUZIONE:</u>	Montalcino. Blend di vigneti all'interno del comune di Montalcino
<u>CLIMA:</u>	ventilato asciutto.
<u>SISTEMA DI COLTURA:</u>	cordone speronato.
<u>SISTEMA DI RACCOLTA:</u>	manuale.
<u>CEPPI PER ETTARO:</u>	n. 4.500.
<u>PRODUZIONE:</u>	n. 20.000 bottiglie.
<u>TECNICA DI VINIFICAZIONE:</u>	Fermentazione avviene a temperatura controllata, tra 28 e 32° C, con una macerazione sulle bucce di circa 7-10 giorni. Affinamento per 4-5 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 Hl.
<u>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:</u>	
> colore:	rosso rubino vivo.
> profumo:	intenso, note floreali e fruttate
> sapore:	di medio corpo, delicato e appagante, trama tannica fine con quadro acido non invasivo.
<u>DATI ANALITICI:</u>	
Alcool	14,0 % vol.
Estratto secco totale	30,20 gr/l.
Acidità totale	6,10 gr/l.