



ITALIE – Toscane

Cantina Leonardo da Vinci

Vitruviano Riserva



90% Sangiovese
10% Merlot

Rouge

Chianti DOCG



Le Domaine

Fondée en 1961 par 30 agriculteurs locaux souhaitant valoriser leur production après l'effondrement du système de négoce de la région, la Cantine Leonardo da Vinci est une coopérative située à Vinci, en Toscane, à proximité du lieu de naissance de Léonard de Vinci. Seule la Cantine peut s'appeler Leonardo da Vinci.

Les vignobles sont situés au cœur du Chianti, dans les zones vallonnées de Vinci, Cerreto Guidi et des communes voisines, bénéficiant d'un climat doux.

Vinci était particulièrement fasciné par les effets bénéfiques du vin sur l'âme, et le vin était régulièrement inclus comme un élément essentiel.



Sol et vinification

Sols alluviaux pliocènes riches en coquillages. Fermentation à température contrôlée (28-29°C), avec macération sur peaux pendant 8 jours. Elevage en barrique de chêne entre 10 et 12 mois puis élevage en bouteille de 4 à 6 mois avant la mise en marché.

Notes de dégustation

Des arômes de baies rouges, de sous bois intenses. Le palais est bien structuré, avec des tannins agréables et doux.

Service

16-18°C



Planète Vins International

Parc Descartes bâtiment H4, 6 avenue Descartes, 33370 Artigues-Près-Bordeaux

Tél. +33(0)5 56 83 23 60

mail : info@planetevins.com