

LEONE X MEDICI

TOSCANA - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Castello di OLIVETO

UVAGGIO

Sangiovese 85%, Merlot e Cabernet Sauvignon 15%.

VINIFICAZIONE

In tini di acciaio con lunga macerazione sulle bucce, con frequenti rimontaggi e follature per favorire la cessione delle sostanze polifenoliche.
Temperatura di fermentazione 28 - 30 °C.

INVECCHIAMENTO IN LEGNO

12 mesi in botti di rovere Francese e di Slavonia da H1 25.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo 6 mesi.

COLORE

Rosso rubino intenso con sfumature granate.

PROFUMO

Elegante e persistente che richiama frutti a bacca rossa integrati a piacevoli sentori di legno.

SAPORE

Ottimo equilibrio tra alcol e tannini dolci. Austero ed elegante.

SERVIZIO

A temperatura di 18 °C in calici ampi con bocca a richiudere.

GRAPE VARIETY

Sangiovese 85%, Merlot and Cabernet Sauvignon 15%

FERMENTATION

In steel vats with long maceration on the skins, with frequent pumping over and punching down to foster the ceding of phenols. Fermentation temperature: 28-30°C

MATURATION IN WOOD

12 months in 25 H1 French and Slavonian oak barrels.

BOTTLE AGING

6 months minimum

COLOR

Intense ruby red with hints of garnet.

AROMA

Elegant and lingering, evoking red berries, combined with pleasing overtones of wood.

FLAVOR

Excellent balance between alcohol and gentle tannins. Austere and elegant.

SERVE

At 18 °C in wide tapered wine glasses.

