

Il Lebbio

PRODUZIONE E VENDITA DI VINO E OLIO - AGRITURISMO

Chianti

D.O.C.G.

VITIGNO: Sangiovese 90% - Colorino 5% - Canaiolo 5%

DENSITÀ DI PIANTE PER HA: 4500

RESA PER HA: 60 hl

TERRENI: tendenzialmente argillosi, ricchi di scheletro e di calcare

ESPOSIZIONE: sud-ovest

ALTITUDINE: 150-250 mt s.l.m.

VENDEMMIA: eseguita interamente a mano



VINIFICAZIONE: in vasche di acciaio e di cemento a temperatura controllata con macerazione sulle bucce di 20-25 giorni. Malolattica svolta.

MATURAZIONE: in vasche di cemento, in un ambiente idoneo alla stabilizzazione delle sostanze estratte.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: rosso rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento

PROFUMO: ampio e intenso con sentori tipici di frutti rossi di bosco accompagnati da vari richiami speziati. Profumo rotondo e intensamente gradevole.

SAPORE: giustamente tannico, strutturato ma morbido, elegante e con una buona persistenza finale. Lascia in bocca un piacevole ricordo.

CONTENUTO ALCOLOMETRICO:

ANNATA:

Az. Agricola **Il Lebbio** dei F.lli Niccolini s.s. Soc. Agr. - Loc. San Benedetto, 11/C - 53037 San Gimignano (SI)

Tel e fax +39 0577 944725 - **Luciano** +39 335 6159109 - **Roberto** +39 338 7706379

P. I. 00726770522

illebbio@libero.it - www.illebbio.it