

Il Lebbio

PRODUZIONE E VENDITA DI VINO E OLIO - AGRITURISMO

kérass

TOSCANA ROSSO I.G.T.

VITIGNO: Ciliegiolo 100%

DENSITÀ DI PIANTE PER HA: 4500

RESA PER HA: 50 hl

TERRENI: medio impasto, tufaceo calcareo

ESPOSIZIONE: sud/sud-est

ALTITUDINE: 150-200 mt s.l.m.

VENDEMMIA: eseguita interamente a mano



VINIFICAZIONE: in vasche di cemento con lunga macerazione sulle bucce. Malolattica svolta.

MATURAZIONE: 24 mesi in fusti di rovere francese e americano, in parte nuovi, 60-90 giorni di assemblamento in acciaio e successivo affinamento in vetro.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: rosso rubino carico e profondo.

PROFUMO: inconfondibile l'ampiezza e dolcezza della sensazione fruttata che, con la maturazione del vino, evolve verso inconfondibili sentori di frutti a bacca rossa tipici del vitigno.

SAPORE: morbido e persistente in bocca, elegante ed innovativo nelle sensazioni. Vino affascinante, dal bouquet profondo, speziato e con una lunga consistenza vellutata che evoca la vaniglia tostata.

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