# Il Lebbio

PRODUZIONE E VENDITA DI VINO E OLIO - AGRITURISMO

## lèndo

### CHIANTI **D.O.C.G** RISERVA

**VITIGNO:** Sangiovese 70% - Cabernet-Sauvignon 15% - Merlot 15%

**DENSITÀ DI PIANTE PER HA:** 4500

**RESA PER HA:** 50 hl

**TERRENI:** medio impasto argilloso calcareo

**ESPOSIZIONE:** sud/sud-ovest

**ALTITUDINE:** 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 barriques di rovere francese e americano di media tostatura, in parte nuove, 30-60 giorni di assemblamento in acciaio e 120 giorni di affinamento in vetro.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**COLORE:** assume intense tonalità di rosso rubino profondo con evidenti sfumature di rosso porpora.

**PROFUMO:** intensi aromi di frutta su cui spicca il ribes nero, oltre all'amarena e il mirtillo, spesso percettibili in forma di confetture e talvolta è presente anche un aroma di violetta.

**SAPORE:** caratterizzato da una struttura piena e robusta e da un'apprezzabile astringenza. Elegante e raffinato.

**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