

Il Lebbio

PRODUZIONE E VENDITA DI VINO E OLIO - AGRITURISMO

6 pòlito

SAN GIMIGNANO ROSSO D.O.C.

VITIGNO: Sangiovese 90% - Colorino 10%

DENSITÀ DI PIANTE PER HA: 4500

RESA PER HA: 50 hl

TERRENI: medio impasto calcareo

ESPOSIZIONE: sud

ALTITUDINE: 200 mt s.l.m.

VENDEMMIA: eseguita interamente a mano



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

MATURAZIONE: 18-20 mesi in fusti di rovere francese e americano di media e alta tostatura, in parte nuovi; 60-90 giorni di assemblamento in acciaio e 120 giorni di affinamento in vetro.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: rosso rubino carico e intenso.

PROFUMO: ottima armonia di profumi varietali e frutti rossi esaltati dalle note di boisè del legno. Molto elegante e persistente.

SAPORE: eccellente la trama tannica; molto avvolgente e vellutato anche in finale di bocca.

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