

LEUTA 0,618 SYRAH



Il Leuta 0,618 Syrah DOC Cortona nasce da un vigneto coltivato a Cortona - Toscana - IT -. Le caratteristiche intrinseche del suolo e la particolarità del clima garantiscono la produzione di vini di particolare intensità ed eleganza.

C: rosso rubino intenso con lievi riflessi violacei

N: intenso e delicato di spezia, pepe, inchiostro, grafite e note di caffè; ottimo impatto fruttato adagiato sul un evidente e chiara nota di cassis a timo balsamico a chiudere.

B: secco e fresco di medio corpo buona acidità. Piccoli frutti di bosco e ribes affiancata da una mineralità eccellente. Il finale e' lungo e morbido con tannini setosi ed un persistente finale di mandorla tostata e ciliegia.

Ideale in abbinamento con pesci grassi e carni bianche.

Leuta 0,618 Syrah DOC Cortona comes from a vineyard cultivated in Cortona - Tuscany - IT -. The intrinsic characteristics of the soil and the distinctiveness of the climate guarantee the production of wines of particular intensity and elegance.

C: intense ruby red with soft violet hues

N: intense and delicate notes of spice, pepper, ink, graphite, and coffee; excellent fruity impact resting on an evident and clear note of cassis and balsamic thyme to finish.

B: dry and fresh with medium body, and good acidity. Wild berries and currants flanked by excellent minerality. The finish is long and soft with sector tannins and a persistent finish of toasted almond and cherry.

Ideal in combination with fatty fish and white meats.

Descrizione: Leuta 0,618 Syrah - DOC Cortona -

Varietà: Syrah 100%

Tipologia: Vino rosso secco

Territorio: Cortona - Val di Chiana - Toscana - Italia

Altitudine: 315-325 mt. s.l.m., collina

Sottozona e nome vigneto: San Lorenzo, Tenuta Leuta

Tipo di terreno: franco argilloso con presenza di limo

Forma di allevamento: spalliera con potatura a cordone speronato

Esposizione - orientamento filari: Nord - sistemazione a ritocchino

Anno d'impianto: 2008

Sesti e densità d'impianto: 1,80 x 0,70 mt. - 7500 ceppi ad ettaro

Superficie vigneto - età delle viti: 1,2 ha - 12 anni

Metodo di coltivazione e difesa: biologico non certificato

Metodo ed epoca di raccolta: selezione grappoli e raccolta manuale in cassetine verso metà settembre

Resa per ettaro e per ceppo: 70 q.li/ha - 50 h.li/ha, 0,90 kg/ceppo

Diraspatura e pigiatura: diraspatura e soffice pigiatura

Macerazione: con rimontaggi e delestage e temperatura controllata

Pressatura: non svolta

Durata e Temperatura di fermentazione: 25 - 30 gg. a 24/27 gradi C. in acciaio inox

Lieviti: indigeni e selezionati

Fermentazione malolattica: svolta in acciaio

Maturazione: sulle fecce fini per 6 mesi in barrique nuove ed ulteriori 10 mesi in barrique nuove

Affinamento in Bottiglia: 24 mesi

Filtrazione e Imbottigliamento: Giugno - Luglio

Bottiglie prodotte: 5000

Prima vendemmia e annate prodotte: 2009 - tutte le annate sono state prodotte ad eccezione del 2014

Description: Leuta 0,618 Syrah - DOC Cortona -

Varietal: Syrah 100%

Wine type: Dry Red Wine

Terroir: Cortona - Val di Chiana - Toscana - Italia

Elevation: 315-325 mt. s.l.m., mid hills

Cru' and Vineyard name: San Lorenzo, Tenuta Leuta

Soil type: clay and silt

Training method: single arm and spur

Exposition- row orientation: North - ritocchino

Year planted: 2008

Spacing and Plant density: 1,80 x 0,70 mt. - 7500 plants per hectare

Vineyard Size - age of the vines: 1,20 ha - 12 years

Cultivation and method: organic not certified

Harvest method: grape selection and manual harvest in small crates from mid September

Yield per hectare and per plant: 70 q.li/ha - 50 h.li/ha, 0,9 kg/plant

Destemming and crushing: destemming and light crushing

Maceration: pumpovers and delestage at controlled temperature

Pressing: none

Duration and temperature of fermentation: 25-30 gg. between 24 and 27 degrees C. in stainless steel

Yeast: indigenous and selected

Malolactic fermentation: done in barriques

Aging: on the lees for 6 months in barriques and another 10 months in barriques

Refinement in the bottle: 24 months

Filtration and bottling: June - July

Bottle production: 5000

First harvest and year of production: 2009 - all vintages has been produced with the exception of 2014

Dati Tecnici

Grado Alcolico: 13,12% Vol.

Acidità Totale: g/l 5,33

pH: 3,73

Temperatura di servizio: 16 - 18 gradi C.

Miglior picco evolutivo: 4 - 8 anni

Tenuta all'invecchiamento: 8 - 10 anni

Technical Data

Alcohol grade: 13,12% Vol.

Total acidity: 5,33 g/l

pH: 3,73

Serving temperature: 16 - 18 degrees C.

Best evolutionary peak: 4 - 8 years

Aging Potential: 8 - 10 years