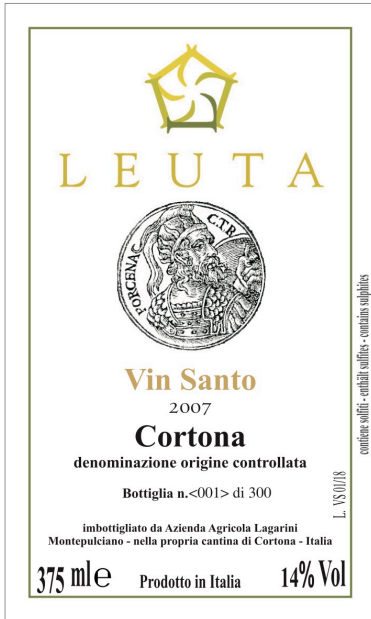


# LEUTA VIN SANTO



Il Leuta Vin Santo 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. Le uve piu' sane appena raccolte vengono fatte appassire nel fruttaio fino al mese di Marzo inoltrato. Durante questo periodo subiscono un forte appassimento che porta alla diminuzione del contenuto acquoso favorendo la concentrazione degli zuccheri e dei profumi in modo naturale. Dopo la spremitura il vino viene messo in caratelli di rovere di 55 litri assieme a du elitri di "madre" e viene lasciato riposare per ben 12 anni. Poi viene imbottigliato ed avviato al consumo.

C: rosso rubino intenso.

N: vino molto fruttato con ciliegia, fragola e melograno particolarmente intensi e richiami di ciliegia nera, lampone e uvetta. Un'evidente mineralita' di grafite, muschio ed eucalipto balsamico contriuisce ad aumentare la definizione sensoriale e la complessita'.

B: intenso ma estremamente delicato, di medio corpo e buona acidita', ha nella freschezza e nella delicatezza al palato la sua particolarita'. Chiide con frutta nera combinata con un'elegante madorla su un evidente e bilanciata matrice tannica.

Ideale in abbinamento con spiedini di carne di agnello e montone.

The Leuta Apostata Rosso IGT Toscana 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. This wine, together with the Apostata Bianco, are part of the "Macerated" line since they have the distinction of being macerated with the skins for a long time inside terracotta amphorae.

C: intense, ruby red.

N: very fruity wine with intense notes of cherry, strawberry and pomegranate and hints of black cherry, raspberry and raisins. Notable mineral notes of graphite, moss, and balsamic eucalyptus contribute to increase the sensorial definition and complexity.

B: intense but extremely delicate, medium-bodied with good acidity. It has its distinction in the freshness and delicacy on the palate. Finishes with black fruit combined with an elegant almond over an evident and balanced tannin.

Perfect pairing with lamb and mutton skewers.

**Descrizione:** Leuta Apostata Rosso - IGT Toscana -

**Varietà:** Sangiovese 50% and other red variety

**Tipologia:** Vino rosso secco

**Territorio:** Cortona - Val di Chiana - Toscana - Italia

**Altitudine:** 315-325 mt. slm, 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:** 2,0 ha - 12 anni

**Metodo di coltivazione e difesa:** biologico non certificato

**Metodo ed epoca di raccolta:** selezione grappoli e raccolta manuale in cassetine nella prima metà di settembre

**Resa per ettaro e per ceppo:** 40/50 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 24/28 gradi C. in anfore di terracotta

**Lieviti:** indigeni

**Fermentazione malolattica:** svolta in clyver - vasca in cemento rotonda -

**Maturazione:** sulle fecce fini per 6 mesi iclyver ed ulteriori 12 mesi in clyver

**Affinamento in Bottiglia:** 24 mesi

**Filtrazione e Imbottigliamento:** Giugno - Luglio

**Bottiglie prodotte:** 750

**Prima vendemmia e annate prodotte:** 2015 - tutte le annate sono state prodotte

**Description:** Leuta Apostata Rosso - IGT Toscana-

**Varietal:** Sangiovese 50% and other red varieties

**Wine type:** Dry red wine

**Terroir:** Cortona - Val di Chiana - Toscana - Italia

**Elevation:** 315-325 mt. slm, 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:** 2,0 ha - 12 years

**Cultivation and method:** non certified organic

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

**Yield per hectare and per plant:**40/50 h.li/ha 0,9 kg/plant

**Destemming and crushing:** destemming and light crushing

**Maceration:** pumpovers and delestges at controlled temperature

**Pressing:** none

**Duration and temperature of fermentation:** 25-30 gg. between 24 and 27 degrees C. inside terracotta amphorae

**Yeast:** indigenous

**Malolactic fermentation:** done in clyver

**Aging:** on the lees for 6 months in clyver - concrete rounded amphorae - and further 12 months in clyver

**Refinement in the bottle:** 12 months

**Filtration and bottling:** June - July

**Bottle production:** 750

**First harvest and year of production:** 2015 - all vintages has been produced

## Dati Tecnici

**Grado Alcolico:** 12,75% Vol.

**Acidità Totale:** g/l 5,71

**pH:** 3,85

**Temperatura di servizio:** 16 - 18 gradi C.

**Miglior picco evolutivo:** 6 - 10 anni

**Tenuta all'invecchiamento:** 10 - 15 anni

## Technical Data

**Alcohol Grade:** 12,75% Vol.

**Total Acidity:** g/l 5,71

**pH:** 3,85

**Serving temperature:** 16 - 18 degrees C.

**Best evolutionary peak:** 6 - 10 years

**Aging potential:** 10 - 15 anni