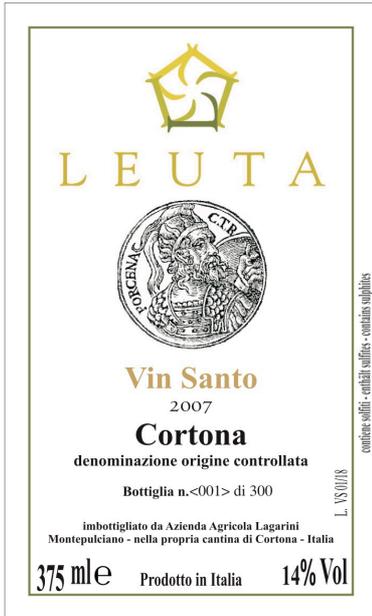


LEUTA VIN SANTO



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 mineralità di grafite, muschio ed eucalipto balsamico contribuisce ad aumentare la definizione sensoriale e la complessità.

B: intenso ma estremamente delicato, di medio corpo e buona acidità, ha nella freschezza e nella delicatezza al palato la sua particolarità. Chiude con frutta nera combinata con un'elegante madrola 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. 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: 2,0 ha - 12 anni

Metodo di coltivazione e difesa: biologico non certificato

Metodo ed epoca di raccolta: selezione grappoli e raccolta manuale in cassette 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 in clyver 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. 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: 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