

LEUTA NAUTILUS

LEUTA




Single Barrel Select

nautilus

rosso toscano
indicazione geografica tipica
vendemmia 2015

L. NAU/17 n. 0001
14,5%vol di 1200
750 ml

prodotto in Italia
Imbottigliato da
Azienda Agricola
Lagarini di
Zeni Denis & C. s.s.,
Montepulciano,
nella cantina di
Cortona - Italia

contiene solfiti
in quantità variabile

Un segmento c' diviso
in media ed estrema ragione
quando l'intero segmento
sta alla sua parte maggiore
come quest'ultima
sta alla minore". $AB:AC=AC:CB$

Euclide,
Elementi, libro VI



$\frac{AB}{AC} = 1,618$

Leuta Nautilus IGT Toscana 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. Nella creazione di questo vino sono state selezionate le migliori barriques di Merlot, Cabernet Franc, Syrah e Sangiovese al fine di esprimere le potenzialità della tenuta.

C: rosso rubino intenso e profondo.

N: molto complesso ed intenso, fruttato di bacche nere soprattutto more e mirtillo con un delicato tocco di ciliegia, affiancate da una nota lievemente dolce di rovere combinata con sensazioni di tabacco e torba.

B: vino di ottimo corpo, elegante e complesso con un avvolgente sensazione di frutta matura, ottimo l'equilibrio tra frutto e mineralità. In risalto il ribes nero e la ciliegia che ben interagiscono con una nota minerale che richiama la grafite per dare al vino una sensazione sapida ed un lungo finale di mandorla tostata e tannini estremamente vellutati.

Ideale in abbinamento con pietanze complesse a lunga lavorazione e cottura.

Leuta Nautilus IGT Toscana 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. In creating this wine, the best barrels of Merlot, Cabernet Franc, Syrah and Sangiovese have been selected in order to express the potential of the estate.

C: intense, deep-ruby red.

N: very complex and intense, fruity with blackberries and blueberries with a delicate touch of cherry, flanked by a slightly sweet note of oak combined with sensations of tobacco and peat.

B: wine with excellent body, elegant and complex with an enveloping sensation of ripe fruit, excellent balance between fruit and minerality. Highlights are blackcurrant and cherry which interact well with a mineral note that recalls graphite to give the wine a savory sensation and a long finish of toasted almonds and extremely velvety tannins.

Ideal in combination with complex dishes with a long cooking time.

Descrizione: Leuta Nautilus - IGT Toscana -

Varietà: Merlot, Cabernet Franc, Syrah, Sangiovese in percentuali variabili

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: Sud e Ovest - sistemazione a ritocchino

Anno d'impianto: 1973 - 2000 - 2001 - 2006

Sesti e densità d'impianto: 2,00 x 1,00 mt., 1,80 x 0,70 mt. - 7500 ceppi ad ettaro

Superficie vigneto - età delle viti: 1,9 ha - 47 anni, 4,0 ha - da 14 a 20 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: 50/70 q.li/ha - 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 acciaio inox

Lieviti: indigeni e selezionati

Fermentazione malolattica: svolta in acciaio

Maturazione: sulle fecce fini per 6 mesi in barrique nuove ed ulteriori 12 mesi in barrique nuove

Affinamento in Bottiglia: 12 mesi

Filtrazione e Imbottigliamento: Giugno - Luglio

Bottiglie prodotte: 1200

Prima vendemmia e annate prodotte: 2010 - tutte le annate sono state

Description: Leuta Nautilus - IGT Toscana -

Varietal: Merlot, Cabernet Franc, Syrah, Sangiovese in variable percentages

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: South and West - ritocchino

Year planted: 1973 - 2000 - 2001 - 2006

Spacing and Plant density: 3,00 x 1,00 mt. - 3500 plants per hectare, 1,80 x 0,70 mt. - 7500 plants per hectare

Vineyard Size - age of the vines: 1,9 ha - 47 years, 4,0 ha from 14 to 20 years

Cultivation and method: non certified organic

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

Yield per hectare and per plant: 40 q.li/ha - 32 h.li/ha, 1,2 kg/plant

Destemming and crushing: destemming and light crushing

Maceration: pumpovers and delestages at controlled temperature

Pressing: none

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

Yeast: indigenous

Malolactic fermentation: done in tonneau

Ageing: on the lees for 6 months in new barrique and further 12 months in new barriques

Refinement in the bottle: 12 months

Filtration and bottling: June - July

Bottle production: 1200

First harvest and year of production: 2010 - all vintages has been produced

Dati Tecnici

Grado Alcolico: 14,23% Vol.

Acidità Totale: g/l 5,18

pH: 3,69

Temperatura di servizio: 16 - 18 gradi C.

Miglior picco evolutivo: 6 - 10 anni

Tenuta all'invecchiamento: 10 - 15 anni

Technical Data

Alcohol Grade: 14,23% Vol.

Total Acidity: g/l 5,18

pH: 3,69

Serving temperature: 16 - 18 degrees C.

Best evolutionary peak: 5 - 10 years

Ageing potential: 10 - 15 years