

LENAIA – IGT TOSCANA ROSSO

La zona di Bolgheri per Casa di Terra rappresenta un terroir vocato anche per i vini bianchi importanti e di carattere, abbiamo perciò prodotto questo vino da una accurata selezione di uve vermentino preziosissime da piccole percentuali di sauvignon blanc.

Uve: 85% Vermentino - 15% Sauvignon Blanc

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Ubicazione : Bolgheri

Esposizione: Sud-Sud Ovest

Anno impianto: 1995

Tipologia suolo: Suoli sabbiosi - argillosi con presenza di scheletro.

Sistema di allevamento: cordone speronato monolaterale

Densità d'impianto: 6.500 piante/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Resa per ettaro : 80 q.li per ha

Fermentazione: in vasche di acciaio inox con temperatura 16°C per 15 giorni di cui 1/3 delle uve vermentino viene fermentato con le bucce.

DURATA AFFINAMENTO:

6 mesi in vasche d'acciaio inox.

AFFINAMENTO

BOTTIGLIA: 3 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Lenaia presenta un colore rosso rubino intenso con note di frutta fresca, leggeri accenni speziati e piacevoli note floreali; la bocca è succulenta, dolce con tannino appagante e di grande piacevolezza.



Questo vino è imbottigliato senza essere filtrato o trattato per la chiarifica al fine di preservare l'integrità.