

LEUTA 2,618 CABERNET FRANC



Il Leuta 2,618 Cabernet Franc IGT Toscana 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. Si tratta del primo vigneto dedicato esclusivamente al Cabernet Franc della zona di Cortona, varietà che ha dimostrato negli anni di ottenere notevolissimi risultati in questo terroir. Nuovi vigneti sono stati messi a dimora nel 2018, 2019 e 2020.

C: rosso rubino brillante

N: note balsamiche prevalenti di salvia e cioccolato ben combinate con sensazioni speziate che richiamano al tabacco ed ai fichi secchi, delicata sensazione di peperone verde e notevole intensità fruttata di frutti di bosco e ciliegia.

B: intenso e di buona corposità, denso count ottimo bilanciamento frutto/legno, tannini estremamente vellutati ed ottima persistenza con un finale di noce e mandorla tostata.

Ideale in abbinamento con selvaggina a penna.

Leuta 2,618 Cabernet Franc 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 is the first vineyard in the Cortona area dedicated exclusively to Cabernet Franc, a varietal that over the years has demonstrated remarkable results in this terroir. New vineyards were planted in 2018, 2019, and 2020.

C: brilliant ruby red

N: Prevalent balsamic notes, sage, and chocolate in concert with spicy sensations that recall tobacco and dried fig. Delicate perception of green pepper and remarkable fruit intensity of wild berries and cherries.

B: intense and full-bodied, dense, with a harmonious balance of fruit/wood. Extremely velvety tannins and superb persistence with a finish of walnut and toasted almonds.

Ideal in combination with game meats.

Descrizione: Leuta 2,618 Cabernet Franc - IGT Toscana -

Varietà: Cabernet Franc 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: 2002 - ultime annate non in produzione

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

Superficie vigneto - età delle viti: 1,5 ha - 19 anni

Metodo di coltivazione e difesa: biologico certificato

Metodo ed epoca di raccolta: selezione grappoli e raccolta manuale in cassette tra fine settembre ed inizio ottobre

Resa per ettaro e per ceppo: 60 q.li/ha - 40 h.li/ha, 0,80 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 10 mesi in barrique nuove

Affinamento in Bottiglia: 24 mesi

Filtrazione e Imbottigliamento: Giugno - Luglio

Bottiglie prodotte: 3500

Prima vendemmia e annate prodotte: 2007 - tutte le annate sono state prodotte

Description: Leuta 2,618 Cabernet Franc - IGT Toscana -

Varietal: Cabernet Franc 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: West and South - ritocchino

Year planted: 2002

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

Vineyard Size - age of the vines: 1,1 ha - 16 years

Cultivation and method: certified organic

Harvest method: grape selection and manual harvest in small crates from the end of September to beginning of October

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 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 barriques

Agging: on the lees for 6 months in barriques and another 12 months in barriques

Refinement in the bottle: 12 months

Filtration and bottling: June - July

Bottle production: 4000

First harvest and year of production: 2007 - all vintages has been produced

Dati Tecnici

Grado Alcolico: 13,57,00% Vol.

Acidità Totale: g/l 5,37

pH: 3,63

Temperatura di servizio: 16 - 18 gradi C.

Miglior picco evolutivo: 5 - 9 anni

Tenuta all'invecchiamento: 10 - 12 anni

Technical Data

Alcohol grade: 13,57% Vol.

Total Acidity: g/l 5,37

pH: 3,63

Serving temperature: 16 - 18 degrees C.

Best evolutionary peak: 5 - 9 years

Aging potential: 10 - 12 years