

# LEUTA MALBEC



Il Leuta Malbec 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 di Malbec della zona di Cortona. Nato nel 2008 come vigneto sperimentale grazie alle marze di Malbec recuperate in una zona molto particolare dell'Argentina da un vigneto di oltre 100 anni, dopo cinque anni di microvinificazioni sperimentali, e' entrato a pieno diritto a far parte, seppur in quantità limitata, della produzione dell'Azienda Leuta dal 2015.

C: rosso rubino intenso e profondo

N: intense note di frutta nera, melograno e prugna con un delicato tocco di lampone e uva passita, complessato da un evidente nota minerale di grafite ed un delizioso tocco di aneto balsamico.

B: intenso ma al contempo delicato, di medio corpo ed ottima acidità che ne rende agevole la beva. More e mirtillo combinate con una elegante sentore di chicchi di caffè' e cioccolato fondente ben si integrano con il legno e con tannini vellutati e settori, di buona persistenza

Ideale in abbinamento con grigliate soprattutto a base di maiale.

Leuta Malbec 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. It is the first Malbec vineyard in the Cortona area. Planted in 2008 as an experimental vineyard thanks to Malbec buds retrieved from a characteristic part of Argentina, from a hundred year old vineyard. After five years of experimental micro-vinification, it has become in its own right a part, albeit in limited quantity, of the production of the Leuta company since 2015.

C: intense, deep-ruby red

N: intense notes of black fruit, pomegranate and plum with a delicate touch of raspberry and raisin, influenced by an evident mineral note of graphite, and a delicious hint of balsamic dill.

B: intense but at the same time delicate, medium-bodied with excellent acidity making it very drinkable. Blackberries and blueberries combine with an elegant hint of coffee beans and dark chocolate, harmonizing with the wood and with velvety tannins. Good persistence

Pairs wonderfully with grilled meat, especially pork.



**Descrizione:** Leuta Malbec - IGT Toscana -

**Varietà:** Malbec 100%

**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:** 1,1 ha - 12 anni

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

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

**Resa per ettaro e per ceppo:** 70 q.li/ha - 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 10 mesi in barrique nuove

**Affinamento in Bottiglia:** 24 mesi

**Filtrazione e Imbottigliamento:** Giugno - Luglio

**Bottiglie prodotte:** 800

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

**Description:** Leuta Malbec -IGT Cortona -

**Varietal:** Malbec 100%

**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:** South - ritocchino

**Year planted:** 2008

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

**Vineyard Size - age of the vines:** 1,1 ha - 12 years

**Cultivation and method:** certified organic

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

**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 delestges at controlled temperature

**Pressing:** none

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

**Yeast:** indigenous and selected

**Malolactic fermentation:** done in barriques

**Agging:** on the lees for 6 months in barriques and further 10 months in barriques

**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:** 14,00% Vol.

**Acidità Totale:** g/l

**pH:**

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

**Miglior picco evolutivo:** 4 - 8 anni

**Tenuta all'invecchiamento:** 8 - 10 anni

## Technical Data

**Alcohol Grade:** 14,30% Vol.

**Total Acidity:** g/l 5,43

**pH:** 3,62

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

**Best evolutionary peak:** 4 - 8 years

**Aging potential:** 8 - 10 years