

LEUTA SOLITARIO DI LEUTA



Il Leuta Solitario di Leuta Doc Cortona nasce da un vigneto coltivato a Cortona - Toscana - IT - recuperato dopo anni di abbandono. Piantato originariamente nel 1973 ed abbandonato a fine anni '80 per ragioni di salute dal vecchio proprietario e' stato recuperato nel 2004 dall'Azienda Leuta. Le caratteristiche intrinseche del suolo e la particolarità del clima garantiscono la produzione di vini di particolare intensità ed eleganza. Ulteriori vigneti sono stati messi a dimora nel 2010.

C: rosso rubino intenso e profondo con lievi note aranciate.

N: note prevalenti di mora, ciliegia e viola affiancate da elementi che richiamano distintamente il tabacco e la torba.

B: caldo, maturo, elegante e complesso, note fruttate evidenti accompagnate da note delicatamente speziate di pepe e tabacco sono enfatizzate dalla spiccata sapidità che contribuisce a dare al vino un'eccellente persistenza. Tannini tesi e vivi ma al contempo maturi e vellutati.

Ideale in abbinamento con grigliate di carne bovina e la classica bistecca fiorentina.

The Leuta Solitario di Leuta Doc Cortona comes from a vineyard cultivated in Cortona - Tuscany - IT - recovered after years of neglect. Originally planted in 1973 and abandoned in the late 1980s by the former owner due to health reasons, it was brought back to life in 2004 by Leuta. The intrinsic characteristics of the soil and the distinctiveness of the climate guarantee the production of wines of particular intensity and elegance. Additional vines were planted in 2010.

C: intense and deep-ruby red with soft orange hues.

N: prevailing notes of blackberry, cherry and violet flanked by elements that distinctly recall tobacco and peat.

B: warm, ripe, elegant and complex. Marked notes of fruit in concert with delicately spicy notes of pepper and tobacco, which are emphasized by the distinguishable sapidity contributes to the wine's excellent persistence. Taut and lively tannins, which are at the same time ripe and velvety.

Ideal in combination with grilled meat like the classic Florentine steak.

Descrizione: Leuta Solitario di Leuta - DOC Cortona -

Varietà: Sangiovese 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, Vigna Chiamamonte

Tipo di terreno: franco argilloso con presenza di limo

Forma di allevamento: spalliera con potatura a cordone speronato

Esposizione - orientamento filari: Ovest - sistemazione a ritocchino

Anno d'impianto: 1973 - 2010

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, 2,0 ha - 10 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: 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 tonneau nuove ed ulteriori 24 mesi in tonneau nuove

Affinamento in Bottiglia: 24 mesi

Filtrazione e Imbottigliamento: Giugno - Luglio

Bottiglie prodotte: 3000

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

Description: Solitario di Leuta - DOC Cortona -

Varietal: Sangiovese 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 - Vigna Chiamamonte

Soil type: clay and silt

Training method: single arm and spur

Exposition- row orientation: West - ritocchino

Year planted: 1973

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

Vineyard Size - age of the vines: 1,9 ha - 47 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: 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 tonneau and further 24 months in tonneau

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: 15,00% Vol.

Acidità Totale: g/l

pH:

Temperatura di servizio: 16 - 18 gradi C.

Miglior picco evolutivo: 5 - 9 anni

Tenuta all'invecchiamento: 10 - 12 anni

Technical Data

Alcohol Grade: 15,23% Vol.

Total Acidity: g/l 5,57

pH: 3,64

Serving temperature: 16 - 18 degrees C.

Best evolutionary peak: 5 - 9 years

Ageing potential: 10 - 12 years