

LEUTA TAU



Il Leuta Tau IGT Toscana Rosso 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.

C: rosso rubino con lievi riflessi violacei

N: intenso e potente con ben definite note di frutta rossa e blu affiancate da piacevoli sentori di tabacco balsamico e delicate sensazioni di pepe

B: distintivo, minerale e sapido con un misto ottimamente bilanciato tra frutta e spezia con gentili note vegetali e tannini molto distesi, lunghi e morbidi.

Ideale in abbinamento con antipasti si salumi e formaggi, primi a base di pasta e sughi alla carne.

Leuta Tau IGT Toscana Rosso 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.

C: ruby red with soft violet hues

N: intense and powerful with well-defined notes of red and blue fruit flanked by hints of balsamic tobacco and a delicate sensation of pepper

B: distinctive, mineral and savoury with a harmonious mix of fruit and spice with slight vegetal notes and long, soft, relaxed tannins.

Ideal in combination with appetizers, cured meats and cheeses. Also pairs well with pasta with meat sauces.

Descrizione: Leuta Tau - Toscana Rosso IGT -

Varietà: Merlot 60%, Cabernet Franc 30%, Syrah 10%

Tipologia: Vino rosso secco

Territorio: Cortona - Val di Chiana - Toscana - Italia

Altitudine: 305-325 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: Sud - sistemazione a ritocchino

Anno d'impianto: 2000-2008

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

Superficie vigneto - età delle viti: 12,00 ha - 15- 20 anni

Metodo di coltivazione e difesa: biologico certificato

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

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 24/27 gradi C. in acciaio inox

Lieviti: indigeni e selezionati

Fermentazione malolattica: svolta in acciaio

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

Affinamento in Bottiglia: 24 mesi

Filtrazione e Imbottigliamento: Giugno - Luglio

Bottiglie prodotte: 15000

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

Description: Leuta Tau - Toscana Rosso IGT -

Varietal: Merlot 60%, Cabernet Franc 30%, Syrah 10%

Wine type: Dry Red Wine

Terroir: Cortona - Val di Chiana - Toscana - Italia

Elevation: 305-325 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: 2000-2008

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

Vineyard size - age of the vines: 12,00 ha - 15 - 20 years

Cultivation method and defense: certified organic

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

Yield per hectare and per plant: 70 q.li/ha - 50 h.li/ha, 0,90 kg/plant

Destemming and Crushing: destemming and light crushing

Maceration: pumpover 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 and selected

Malolactic fermentation: done in stainless steel

Aging: on the lees for 6 month in stainless steel tank and further 6 months in barriques

Refinement in the bottle: 24 months

Filtration and bottling: June - July

Bottle production: 15000

First Harvest and year of production: 2007 - all vintages have been produced

Dati Tecnici

Grado Alcolico: 14,00 % Vol.

Acidità Totale: 5,17 g/l

pH: 3,64

Temperatura di servizio: 16 - 18 gradi C.

Miglior picco evolutivo: 4 - 7 anni

Tenuta all'invecchiamento: 8 - 10 anni

Technical Data

Alcohol grade: 14,00% Vol.

Total acidity: 5,17 g/l

pH: 3,64

Serving temperature: 16 - 18 degrees C.

Best evolutionary peak: 4 - 7 years

Aging Potential: 8 - 10 years