

LEUTA 1,618 MERLOT



Il Leuta 1,618 Merlot DOC Cortona 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 scuro con lievi riflessi blu-violetacei

N: note di piccoli frutti neri affiancate da un aroma di cioccolato fondente e tabacco e complessate da note minerali che richiamano la grafite e la polvere da sparo, sensazioni di umami e mentuccia balsamica.

B: rotondo e morbido di buon corpo con ottima spalla acida. Sensazione di confettura di mirtillo supportata da un'ottima sapidità, ben equilibrato e bilanciato con una pregevole struttura verticale. Lunga persistenza minerale combinata ad ottimi tannini maturi, delicati e setosi.

Ideale in abbinamento con carni rosse formaggi stagionati, soprattutto erborinati.

Leuta 1,618 Merlot DOC Cortona 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: dark ruby red with highlights of violet-blue.

N: notes of small black fruits flanked by an aroma of dark chocolate and tobacco interwoven with mineral notes that recall graphite and gunpowder, sensations of umami and balsamic mint.

B: round and soft with good body and excellent acidity. Sensation of blueberry jam supported by an excellent sapidity, well balanced and harmonious with a fine vertical structure. Long mineral persistence combined with ripe, mature tannins, delicate and silky.

Ideal pairing with red meats and aged cheeses, especially blue cheeses.

Descrizione: Leuta 1,618 Merlot - DOC Cortona -

Varietà: Merlot 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: Ovest and South - sistemazione a ritocchino

Anno d'impianto: 2001/2003

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

Superficie vigneto - età delle viti: 2,5 ha - da 20 a 17 anni

Metodo di coltivazione e difesa: biologico certificato

Metodo ed epoca di raccolta: selezione grappoli e raccolta manuale in cassette 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: 6000

Prima vendemmia e annate prodotte: 2005 - tutte le annate sono state prodotte

Description: Leuta 1,618 Merlot - DOC Cortona -

Varietal: Merlot 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: 2001/2003

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

Vineyard Size - age of the vines: 0,5 ha - 15 years, 2,5 ha 13 years

Cultivation and method: certified organic

Harvest method: grape selection and manual harvest in small crates the first part of 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 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 barriques

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

Refinement in the bottle: 24 months

Filtration and bottling: June - July

Bottle production: 6000

First harvest and year of production: 2005 - all vintages has been produced

Dati Tecnici

Grado Alcolico: 15,47% Vol.

Acidità Totale: g/l 4,39

pH: 3,70

Temperatura di servizio: 16 - 18 gradi C.

Miglior picco evolutivo: 5 - 9 anni

Tenuta all'invecchiamento: 10 - 12 anni

Technical Data

Alcohol grade: 15,47% Vol.

Total acidity: g/l 4,39

pH: 3,70

Serving temperature: 16 - 18 degrees C.

Best evolutionary peak: 5 - 9 years

Aging potential: 10 - 12 years