

IL LEO

CHIANTI SUPERIORE DOCG

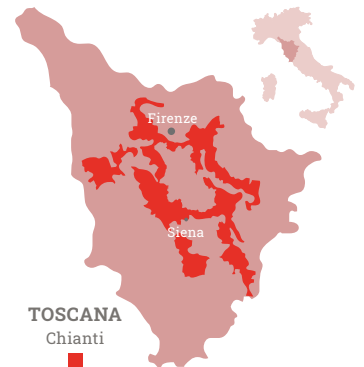


Vigneti

Le uve per la produzione di questo vino provengono dai vigneti coltivati sulle colline toscane.

Suolo: caratterizzato dalla presenza di galestro, una roccia di colore grigio che caratterizza i suoli della regione Toscana.

Altitudine: da 250 a 350 metri sul livello del mare.



Uvaggio

>=70% Sangiovese + altri vitigni del Chianti
(Base Ampelografica - Disciplinare del Chianti DOCG Art 2)



Annata 2019

Questa annata è stata caratterizzata da una stagione costante con un'ottima maturazione delle uve e una raccolta regolare.

Prima vendemmia: 2000



Vinificazione ed affinamento

La fermentazione alcolica, coadiuvata da tecniche di rimontaggio, si è protratta per 15 giorni circa in tini di acciaio inox termo-controllati. Terminata la fermentazione malolattica, il vino è stato affinato in tini di acciaio inox termo-controllati e cemento per alcuni mesi prima di essere imbottigliato.

Invecchiamento in bottiglia: 3 mesi

Gradazione alcolica: 14%



Note di degustazione

Colore: rosso rubino.

Aroma: bouquet ampio e deciso con note fruttate di prugna e note floreali di viola mammola. Seguono note speziate di pepe bianco.

Degustazione: intenso, di medio corpo e con tannini eleganti. Abbastanza persistente. Il retrogusto rimanda a note di prugna fresca. Molto versatile si presta perfettamente ad essere gustato da solo o abbinato a tutto pasto, dalle zuppe a piatti a base di carne e formaggio.



Punti chiave

- Il nome "Il Leo" è l'ideale tributo ai due fondatori Ilario (Il) e Leopoldo (Leo) Ruffino, che fondarono la cantina nel 1877 e che contribuirono alla diffusione del Chianti nel mondo.
- Chianti Superiore Docg richiede l'utilizzo di metodi di produzione simili a quelli del Chianti Classico.
- Le uve provengono dai vigneti situati nelle due aree di produzione più vocate del Chianti: le colline aretine e l'area di Monteriggioni. Estate calde ed asciutte con forti escursioni termiche, garantiscono un'evoluzione ottimale delle uve e la formazione dei profumi.



IL LEO

CHIANTI SUPERIORE DOCG

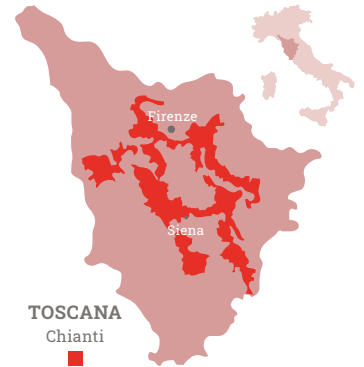


Vineyards

The grapes used to produce this wine come from the best vineyards cultivated in the Tuscan hills.

Soil: abundant in galestro, a gray rock that characterizes most of the soil in Tuscany.

Altitude: variable from 250 to 350 meters above sea level.



Grape varieties

>=70% Sangiovese + other Chianti grape varieties
(Ampelographic Base - Chianti DOCG Production Guidelines Art.2)



Vintage 2019

A good vintage with a great ripening and picking season.

First vintage: 2000



Vinification and ageing

The alcoholic fermentation and maceration aided by pumpover takes place in temperature-controlled stainless steel tanks for approximately 15 days. After malolactic fermentation, the wine ages in temperature-controlled stainless steel tanks and concrete for several months before being bottled.

Bottle ageing: 3 months

Alcohol content: 14%



Tasting notes

Color: ruby red.

Aroma: generous and bold bouquet with fruity plum and floral violet notes, segued by white pepper overtones.

Tasting profile: intense and medium-bodied wine with elegant tannins. Medium-long finish. The aftertaste recalls fresh plums. The wine lends itself perfectly to being enjoyed solo or paired with any meal, from soups to meat and cheese dishes.



Why?

- The name "Il Leo" is an ideal tribute to the two founders Ilario (Il) and Leopoldo (Leo) Ruffino, that established the winery in 1877 and contributed to the consideration of Chianti wines in the world.
- Ruffino was one of the first companies to embrace the Chianti Superiore denomination after its reintegration in 1966. Chianti Superiore Docg requires the use of production like Chianti Classico.
- The grapes come from vineyards in two of the most sought-after areas in Chianti: Arezzo hills and the environs of Monteriggioni. Hot, dry summers with swings in temperature from day to night ensure the perfect ripening of the grapes and their aromas.

