



LEOPOLDO II

DOC MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA ROSSO



TIPOLOGIA: ROSSO.

ZONA D'ORIGINE: LA FASCIA COLLINARE MAREMMANA
DELIMITATA DAL RELATIVO DISCIPLINARE.

UVAGGIO: 100% SANGIOVESE

RESA PER ETTARO: 80 Q.LI.

RESA UVA-VINO: 70%

VINIFICAZIONE: DIRASPA-PIGIATURA, MACERAZIONE
PER 4-5 GIORNI A TEMPERATURA CONTROLLATA.

MATURAZIONE: TRE MESI IN SEBATOI INOX.

DATI ANALITICI: 13,0 % VOL.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: RUBINO CARICO CON RIFLESSI VIOLACEI.

PROFUMO: PULITO, ABBASTANZA INTENSO E
PERSISTENTE CON NOTE SPICcate DI FRUTTI ROSSI.

SAPORE: EQUILIBRATO, BUONA STRUTTURA, MORBIDO,
ABBASTANZA ARTICOLATO, LUNGO.

GASTRONOMIA: CARNI ROSSE IN GENERE, INTINGOLI
E FORMAGGI MATURI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: TRA I 18 E I 20°C.