

FATTORIA  
**CASA DI TERRA**

**LENAIA - TOSCANA ROSSO**

*Lenaia è il vino più giovane prodotto dall'azienda ed esprime tutta la gioiosità e la piacevolezza dei vini della Costa Toscana. Il suo nome deriva dalle feste dell'antica Grecia dedicate alla mescolta del vino e al dio Dioniso*



**VIGNETO E VITICOLTURA**

Uve: Malbec – Syrah – Petit Verdot

Ubicazione: Cecina e Castagneto Carducci

Esposizione: Sud - Ovest

Anno impianto: 2002 - 2013

Tipologia suolo: Suoli argillosi e sabbioso

Sistema di allevamento: cordone speronato monolaterale

Densità d'impianto: 5.600 piante/ha

Resa per ettaro: non superiore a 90 q.li/ha

**VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO**

Fermentazione: in vasche di acciaio inox con temperatura controllata 25°C per 15 giorni condotta con lieviti indigeni naturalmente presente sulle uve, fermentazione malolattica spontanea nel corso dell'affinamento.

Affinamento: in vasche d'acciaio e 3 mesi in bottiglia

Questo vino è imbottigliato senza essere filtrato o trattato per la chiarifica al fine di preservarne l'integrità

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**

*Il Lenaia presenta un colore rosso rubino intenso con note di frutta fresca, leggeri accenni speziati e piacevoli note floreali; la bocca è succulenta, dolce con tannino appagante e di grande piacevolezza*

**ABBINAMENTI**

*Aperitivo, antipasti della tradizione toscana, pesce con salse al pomodoro*

[www.fattoriacasaditerra.com](http://www.fattoriacasaditerra.com)

  
CASA DI TERRA

[info@fattoriacasaditerra.com](mailto:info@fattoriacasaditerra.com)