

CASA DI TERRA

LENAIA - IGT 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 mescita del vino e al dio Dioniso



VIGNETO E VITICOLTURA

Uve: Malbec – Syrah – Petit Verdot

Ubicazione: Costa toscana - Cecina e Bolgheri

Esposizione: Sud - Ovest

Anno impianto: 2002 - 2013

Tipologia suolo: Suoli argillosi e sabbioso argillosi con presenza di scheletro

Sistema di allevamento: cordone speronato monolaterale

Densità d'impianto: 5.600 piante/ha

Resa per ettaro: 90 q.li/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Fermentazione: in vasche di acciaio inox con temperatura 26/28° C per 15 giorni condotta con lieviti indigeni naturalmente presenti sulle uve, fermentazione malolattica spontanea nel corso dell'affinamento

Affinamento: 6 mesi in vasche d'acciaio e 3 mesi in bottiglia

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