



Vitruviano Leonardo Chianti Riserva DOCG



Producent: **LEONARDO DA VINCI Cantine, Vinci, Toscana**
Rocznik: **2019**
Zawartość alkoholu: **13.0%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Toscana**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka: **TAK**

Cena netto: **56.67 zł**
Cena brutto: **69.70 zł**

Po latach projektów, przemyśleń i trudnych decyzji nareszcie pojawiło się w tej wspaniałej winnicy produkującej tak znane i cenione Chianti Leonardo, wino o tej samej nazwie lecz w wersji Riserva. W pierwszej fazie grona są wyciskane i pozostają w kontakcie z moszczem przez około 12 - 14 dni, by później kontynuować dojrzewanie w dębowych beczkach przez kolejne 10 miesięcy. Następnie jest przelewane do butelek, w których leżakuje do osiągnięcia swoich pełnych wartości. Wino to ma rubinowy kolor o doskonałej przejrzystości. W bukietach wyłaniają się na pierwszym planie dojrzałe owoce takie jak czereśnia i porzeczka, jednak później wyczuć można szlachetną woń przypraw takich jak wanilia i cynamon. W smaku wyjawia swą pełną strukturę, gdzie wrażenie miękkości łączy się z jedwabistością taniny i zrównoważonej kwasowości, pozostawiając długo nieprzemijający posmak wiśni i czereśni.

Sug. kulinarne: dobrym dodatkiem dla tego niezwykłego wina będą dania na bazie czerwonego mięsa, zwłaszcza pieczonej dziczyzny.

Serwowane powinno być o temperaturze 17 - 18 stopni Celsjusza.

Grona: 85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% inne czerwone.

Nagrody i wyróżnienia:

- Annuario dei migliori vini italiani 2020 - Luca Maroni - 92 pts.
- MundusVini 2019 - Gold Medal.
- Berliner Wein Trophy 2019 - Gold Medal
- MundusVini 2020 - Gold Medal.
- Berliner Wein Trophy 2020 - Gold Medal.
- Sakura Award Japan 2020 - Gold Medal.
- Annuario dei migliori vini italiani 2022 - Luca Maroni - 94 pts.
- International Wine Challenge 2021 - BronzeMedal89 pts.
- MundusVini 2021 - Gold Medal.



Nagrody i wyróżnienia:



Berliner Wein Trophy 2019 - Złoty Medal dla rocz. 2015
BERLINER WEIN TROPHY - Złoty Medal dla rocznika 2012
AWC Vienna 2015 - Srebrny Medal dla rocznika 2012

Noma Sp. z o.o.

ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 55 16, fax: 58 661 00 46, info@noma.gdynia.pl

NIP: 583-000-99-03; KRS: 0000115699, REGON: 001331963

Kapitał zakładowy: 50 000,00 zł

PEKAO S.A. II O/Gdynia 27 1240 3510 1111 0000 4318 4046