



## CHIANTI SUPERIORE DOCG IL LEO

<b>Colore</b>	Rosso rubino.
<b>Aroma</b>	Spiccato ricordo di susina e di lampone con sfumature floreali, la viola in particolare. Il finale evidenzia una velata speziatura di pepe.
<b>Gusto</b>	Il sorso è deciso all'attacco e segue con tannini ben scolpiti. Sincero e coerente il finale, dotato di buon allungo.
<b>Note</b>	Bevuta caratteristica, spiccatamente chiantigiana, arricchita da una maturazione composta e raffinata.
<b>Abbinamenti</b>	Frattaglie, formaggi stagionati, minestre con sughi di carne, zuppe di legumi.
<b>Appunti dell'enologo</b>	La fermentazione alcolica e la macerazione sono protratte per 15 giorni circa in tini di acciaio inox a temperatura controllata con frequenti rimontaggi. Al termine della trasformazione malolattica, il vino è affinato in grandi recipienti di acciaio inox a temperatura controllata e in cemento per alcuni mesi prima di essere imbottigliato.
<b>Storia</b>	La denominazione Chianti Superiore costituisce il termine di passaggio tra il Chianti DOCG e il Chianti Classico, ma tiene fede ad un disciplinare particolarmente rigoroso.
<b>Area di produzione</b>	Toscana.

### NOTE TECNICHE

#### UVAGGIO

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

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18°

### LO SAPEVI CHE?

L'icona situata al centro dell'etichetta è stata ripresa da un fregio contenuto nella cappella della tenuta Ruffino La Solatia, sulla vecchia via Francigena.