



LEONATUS # 2016

Denominazione: Garda DOP

Vitigni: Merlot 100%

Collocazione geografica: Lonato del Garda, zona collinare

Altitudine: 150-250 mt sul livello del mare.

Tipologia di terreno: Calcereo argilloso, origine morenica

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Età media delle viti: 20 anni

Densità di impianto: Circa 5.000 viti per ettaro

Vendemmia: Raccolta manuale effettuata a Settembre

Vinificazione: Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve

Fermentazione: In vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 18-22°C

Durata della fermentazione: 10/15 giorni

Affinamento: Permanenza in botti di legno rovere da 225 e 500 litri per 24 mesi

#

Appellation: Garda DOP

Grape varieties: Merlot 100%

Vineyard location: Located on the hills of Lonato del Garda

Altitude: 150-250 metres (492-820 Feet) above sea level

Soil characteristics: Calcareous clay soil, morainic origin

Training system: Spurred Cordon

Average vine age: 20 years

Density of planting: 5,000 Vines/Hectare (2,024 Vines/Acre)

Harvest: Manual harvest in September

Vinification: Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes

Fermentation: In temperature controlled stainless steel tanks

Fermentation temperature: 18-22°C (65-72°F)

Length of fermentation: 10/15 days

Ageing: 24 months in 225-litre french oak Barriques and 500-litre Tonneaux

#

Produzione media per ettaro / Average yield per hectare : 6 tons

Alcol / Alcohol by volume : 14,0 %

Acidità totale / Total acidity: 5,49 g/l tartaric acid

Residuo zuccherino / Residual sugars: 0,7 g/l

Estratto secco netto / Not reduced extract : 32,9 g/l

Solforosa totale / Total sulphurous dioxide : 110 mg/l

Formati / Volume: 1500ml, 750ml