



TENUTA
SAN LEO

DRUSILLA BIANCO

Indicazione Geografica Tipica
LAZIO BIANCO

SCHEMA TECNICA

Varietà: Grechetto, Incrocio Manzoni
Zona di Produzione: Castelli Romani
Superficie del vigneto: 3 Ha
Altitudine del vigneto: 310/320mt dal livello del mare
Tipologia del suolo: Medio Impasto
Sistema d'allevamento: Guyot
Densità delle piante: 4.000
Produzione per ettaro: 9000 Kg
Resa uva in vino: 65%
Periodo di vendemmia: Fine Agosto, Inizio Settembre
Vinificazione: Contatto a freddo con le bucce per 8-10 ore a 5-6°C
Fermentazione Alcoolica: In acciaio alla temperatura di 13/15°C
Fermentazione Malolattica: Non svolta
Affinamento: In bottiglia

DATI ANALITICI

Alcool: 13,5% (% V/V)
Acidità Totale: 6,30 gr/l
Estratto Secco: 22 gr/l
pH: 3,30

VINO

Dal colore giallo paglierino impreziosito da riflessi verdolini e striature dorate, inizialmente la mineralità e pungenza tipiche del Grechetto si impongono ai sensi. Con un gioco di ossidazione del vino nel calice, gradualmente affiorano l'aromaticità, corposità e persistenza della Malvasia, che infine prevalgono con note di mandorla e miele. Ideale per accompagnare antipasti di pesce e crostacei.





TENUTA
SAN LEO

DRUSILLA ROSSO

Indicazione Geografica Tipica

LAZIO ROSSO

SCHEMA TECNICA

Varietà: Merlot

Zona di Produzione: Castelli Romani

Superficie del vigneto: 2 Ha

Altitudine del vigneto: 305 mt dal livello del mare

Tipologia del suolo: Medio Impasto

Sistema d'allevamento: Cordone speronato

Densità delle piante: 4.000

Produzione per ettaro: 7000 Kg

Resa uva in vino: 60%

Periodo di vendemmia: Primi di Settembre per il Merlot e fine Settembre per il Cesanese

Vinificazione: Contatto a freddo con le bucce per 8-10 ore a 7°C per 2/3 giorni

Fermentazione Alcoolica: In acciaio per circa 20 giorni alla temperatura di 25/26°C

Fermentazione Malolattica: Totalmente svolta

Affinamento: In bottiglia

DATI ANALITICI

Alcool: 13,5% (% V/V)

Acidità Totale: 5,70 gr/l

Estratto Secco: 26 gr/l

pH: 3,55

VINO

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Evidenti note tostate al profumo con piacevolissimi sentori di frutta rossa (amarena e ciliegia) e note di cacao e liquirizia; al gusto tannini territoriali ma caldi ed eleganti. Armonico e ben strutturato. Si abbina perfettamente con formaggi e salumi locali.





TENUTA
SAN LEO

DRUSILLA ROSATO

Indicazione Geografica Tipica

LAZIO ROSATO

SCHEMA TECNICA

Varietà: Montepulciano, Aleatico

Zona di Produzione: Castelli Romani

Superficie del vigneto: 1,5 Ha

Altitudine del vigneto: 310 mt dal livello del mare

Tipologia del suolo: Medio Impasto

Sistema d'allevamento: Cordone speronato

Densità delle piante: 4.200

Produzione per ettaro: 8000 Kg

Resa uva in vino: 65%

Periodo di vendemmia: Prima decade di Settembre

Vinificazione: Contatto a freddo con le bucce per 2-3 ore a 5°C

Fermentazione Alcoolica: In acciaio alla temperatura di 15/16°C

Fermentazione Malolattica: Non svolta

Affinamento: In bottiglia

DATI ANALITICI

Alcool: 12% (% V/V)

Acidità Totale: 6,50 gr/l

Estratto Secco: 23 gr/l

pH: 3,25

VINO

Rosa brillante, profumo intenso e delicato, di fiori bianchi e frutta fresca, morbido e persistente in bocca.

accompagna decisamente primi e secondi piatti, carni bianche e formaggi giovani. Ottimo con brodetto e arrosto di pesce.





TENUTA
SAN LEO

COMMODO BIANCO

ROMA

Denominazione di Origine Controllata
MALVASIA PUNTINATA

SCHEMA TECNICA

Varietà: Malvasia Puntinata
Zona di Produzione: Castelli Romani
Superficie del vigneto: 1,3 Ha
Altitudine del vigneto: 320 mt dal livello del mare
Tipologia del suolo: Medio Impasto tendente all'argilloso
Sistema d'allevamento: Guyot
Densità delle piante: 4.000
Produzione per ettaro: 8000 Kg
Resa uva in vino: 65%
Periodo di vendemmia: Prima decade di Settembre
Vinificazione: Contatto a freddo con le bucce per 8-10 ore a 7°C
Fermentazione Alcolica: In acciaio alla temperatura di 13/14°C
Fermentazione Malolattica: Svolta in acciaio post fermentazione
Affinamento: In bottiglia

DATI ANALITICI

Alcool: 13,5% (% V/V)
Acidità Totale: 6,00 gr/l
Estratto Secco: 20 gr/l
pH: 3,20

VINO

Un bianco caratterizzato da un bel colore giallo paglierino, con riflessi verdi. Al naso si percepisce netto il lieve aroma di albicocca, di frutta esotica e di pepe bianco. In bocca, invece, si scopre un vino piacevolmente asciutto, fresco, vivace e di buon corpo. Ottimo come aperitivo, si accompagna bene con minestre e risotti. Ma è perfetto anche in abbinamento a piatti a base di pesce.





TENUTA
SAN LEO

COMMODO ROSSO

ROMA

Denominazione di Origine Controllata

ROSSO

SCHEMA TECNICA

Varietà: Montepulciano e Cesanese

Zona di Produzione: Castelli Romani

Superficie del vigneto: 4 Ha

Altitudine del vigneto: 310/315 mt dal livello del mare

Tipologia del suolo: Medio impasto

Sistema d'allevamento: Cordone Speronato

Densità delle piante: 4500

Produzione per ettaro: 8500 Kg

Resa uva in vino: 68%

Periodo di vendemmia: A partire dalla seconda decade di ottobre

Vinificazione: Raccolta in cassette con sgranellatura del grappolo inoculo della fermentazione con lieviti selezionati.

Fermentazione Alcolica: fermentazione sulle bucce per almeno 15 gg con follature e rimontaggi all'aria in tini di acciaio poi solo rimontaggi fino alla fine della fermentazione.

Invecchiamento: Passaggio in tonnaux di rovere e affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

DATI ANALITICI

Alcool: 14,50 % (% V/V)

Acidità Totale: 5,60gr/l

Estratto Secco: 35

pH: 3,55

VINO

Un vino dal colore rosso rubino profondo con leggeri riflessi porpora, consistente; all'olfatto intenso e complesso; sentori di frutta rossa matura tendente alla confettura, speziato, note di liquirizia, vaniglia e tostatura; robusto, abbastanza tannico, persistente ed armonico. Un vino di lunga vita !





TENUTA
SAN LEO

DRUSILLA ALEATICO

Indicazione Geografica Tipica
LAZIO
ALEATICO PASSITO

SCHEDA TECNICA

Varietà: Aleatico

Zona di Produzione: Castelli Romani

Superficie del vigneto: 0,5 Ha

Altitudine del vigneto: 315/320 mt dal livello del mare

Tipologia del suolo: Medio impasto

Sistema d'allevamento: Cordone Speronato

Densità delle piante: 4.000

Produzione per ettaro: 9000 Kg

Resa uva in vino: 50%

Periodo di vendemmia: A partire dalla terza decade di settembre

Vinificazione: La vinificazione prevede una macerazione a freddo per 3/4 giorni in moda da esaltare e conservare tutti gli aromi primari per una varietà così delicata

Fermentazione Alcolica: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata per tutta la vinificazione.

Affinamento: In acciaio per un anno dopo la fine della fermentazione

Temperatura di servizio: 12-14°C

DATI ANALITICI

Alcool: 15 % (% V/V)

Acidità Totale: 7 gr/l

Estratto Secco: XXXXX

pH: 3,60

Zuccheri: 180 gr/l

VINO

Un vino dal colore rosso consistente. Al naso è aggressivo, ricco di profumi primari, fiori e frutta leggermente passita, anche un ricordo della macchia mediterranea. Al palato è complesso con sensazioni che si susseguono, di frutta rossa. Un finale di un grande equilibrio tra la nota dolce e l'acidità, con una componente sapida con ricordo persistente di frutta e confettura fresca.

