TENIMENTI LEONE WINE BOX

Signorvino

L’azienda agricola di Tenimenti Leone sorge nel cuore del Lazio. Si trova per la precisione nel Parco regionale dei Castelli Romani, fra i comuni di Lanuvio e Velletri.
Una posizione privilegiata, che ha da sempre favorito il loro processo di produzione. **L’azienda ha saputo sfruttare al meglio il proprio vantaggio grazie a un lavoro lungo e accurato, basato principalmente sulle tecniche più antiche dei viticoltori locali.**
Una conoscenza tramandata di generazione in generazione e che, con l’andare del tempo, ha saputo integrare con le scoperte più innovative nel campo per garantire una viticoltura biologica e sostenibile in grado di esaltare il territorio e di proteggerlo al tempo stesso, rispettandone i tempi e le caratteristiche uniche. **Ogni passaggio produttivo è pensato per produrre dei vini del Lazio di altissima qualità, in grado di raccontare il territorio da cui provengono e la storia più antica di chi li produce.**

Il Lazio: storia e territorio

Il Lazio è una regione in prevalenza collinare, tra il mare, le pianure e i laghi che occupano antichi crateri vulcanici.

Le condizioni climatiche variano molto da regione a regione e si registrano forti escursioni termiche tra le zone collinari e quelle di pianura. Una regione particolarmente dedita alla viticoltura, proprio per la ricchezza e la diversità dei suoi terreni. La morfologia del terreno comprende sostante minerali, che con il clima mediterraneo e le escursioni termiche, rappresentano le condizioni ideali per la maturazione delle uve.

La coltivazione dei vini nel Lazio è già conosciuta dal tempo degli Etruschi che coltivavano già varietà di vino autoctone, poi con l'Impero Romano il vino si diffuse in Europa.

Si dice che l'Imperatore Marco Aurelio Probo comandava alle legioni di portare un vitigno con sé, perché quando un territorio veniva conquistato, loro dovevano piantare la vite che divenne così il simbolo del potere di Roma. Il Lazio è una regione del centro Italia dove fin dai tempi antichi si è sempre prodotto dell'ottimo vino. Con più di 25.000 ettari di vigneti, il Lazio ha una vocazione particolare per i vini bianchi ma non mancano dei buoi vini rossi e rosati.

La zona dei Castelli Romani, grazie ai suoi terreni di origine vulcanica, ricchi di metalli e ferro, concentra un gran numero di Denominazioni.

Malvasia Puntinata “Core”
Tenimenti Leone - Lazio

Lazio Bianco De Coccio è prodotto con varietà autoctone del luogo di Verdicchio e Bellone, diffusi nell’area dei Castelli Romani già in epoca romana. A queste uve italiane si affianca l’internazionale Chardonnay, con i suoi profumi caldi e intensi, e la sua morbidezza al palato.

VITIGNI:
Verdicchio, Bellone e Chardonnay.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:
Vinificazione in acciaio e affinamento in anfora di terracotta.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:
Giallo paglierino intenso, con sfumature dorate. Al naso esprime sentori di frutta matura come la pesca gialla, ma anche tropicale, frammiste a note più fresche floreali, e a nuances terrose riconducibili all’affinamento in anfora. In bocca è caldo, pieno, morbido, ma allo stesso tempo mantiene una buona acidità.

ABBINAMENTI:
Adatto ad occasioni particolari, come una cena tra amici con piatti a base di carni bianche o pesce e crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 8/10°C.

Bianco “De Coccio”
Tenimenti Leone - Lazio

Lazio Bianco De Coccio è prodotto con varietà autoctone del luogo di Verdicchio e Bellone, **diffusi nell’area dei Castelli Romani già in epoca romana**. A queste uve italiane si affianca l’internazionale Chardonnay, con i suoi profumi caldi e intensi, e la sua morbidezza al palato.

VITIGNI:
Verdicchio, Bellone e Chardonnay.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:
Vinificazione in acciaio e affinamento in anfora di terracotta.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:
Giallo paglierino intenso, con sfumature dorate. Al naso esprime sentori di frutta matura come la pesca gialla, ma anche tropicale, frammiste a note più fresche floreali, e a nuances terrose riconducibili all’affinamento in anfora. In bocca è caldo, pieno, morbido, ma allo stesso tempo mantiene una buona acidità.

ABBINAMENTI:
Adatto ad occasioni particolari, come una cena tra amici con piatti a base di carni bianche o a base pesce e crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
Per apprezzarne appieno lo stile, De Coccio va servito ad una temperatura di servizio di 8/10°C.

Cesanese “Tera de Leone”

Tenimenti Leone - Lazio

Tera de Leone proviene da uve che vengono raccolte manualmente in cassette a maturazione ottimale e vinificate in purezza. La macerazione pre-fermentativa a freddo per 48 ore circa favorisce una maggiore estrazione degli aromi tipici del vitigno. La fermentazione avviene con lieviti selezionati in acciaio per circa 10 giorni a temperatura controllata, segue una fermentazione malolattica in acciaio. **Affinamento in acciaio, ceramica e barrique francesi di terzo passaggio.** L’assemblaggio delle uve avviene poco prima della fase di imbottigliamento. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per 6-9 mesi prima di essere messo in commercio.

VITIGNI:

100% Cesanese.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Raccolta delle uve in cassette, macerazione pre-fermentativa con lieviti selezionati. Fermentazione malolattica in acciaio. Affinamento in acciaio, ceramica e barrique francesi di terzo passaggio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rosso scarico con riflessi granato, al naso si esprime con sentori fruttati di frutti a bacca rossa e un piacevole bouquet balsamico. Al palato buona intensità, tannini morbidi e ben amalgamati.

ABBINAMENTI:

Ideale in abbinamento con la tradizionale pasta alla carbonara romana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 14/16°C.