

Leonardo da Vinci

VINI ISPIRATI DAL GENIO



*„Von Beginn an haben wir uns der Verwirklichung Leonardos Weinintuitionen verschrieben.“*

## Leonardo da Vinci

Die Cantine Leonardo da Vinci haben sich von ihrer Gründung im Jahre 1961 an der Verwirklichung von Leonardo da Vincis brillanten Intuitionen im Weinbau verschrieben. In der Konsequenz drückt heute jedes einzelne Gewächs, das ein Etikett der Cantine ziert, seine eigene Geschichte aus, offenbart die Essenz seines Territoriums auf authentische Art. Leonardo war Maler, Erfinder, Wissenschaftler, Weinkenner. Explizit beschäftigte er sich mit unterschiedlichen Methoden zum Anbau von Reben. Als exzellenter Agronom und Önologe wusste er präzise Anweisungen und revolutionäre Ratschläge für Weinberg und Keller zu formulieren. Wein war für Leonardo tägliche Leidenschaft, gleichzeitig betrachtete er Weinbau jedoch auch als ein ganzheitliches Sujet, voller Möglichkeiten für kontinuierliche, kreative Neuerung und Anreiz für neue Erfindungen. Leonardos innovative Ansätze greifen nun die Cantine Leonardo da Vinci auf. Seine prospektiven Beobachtungen, Forschungen, methodischen Überlegungen und nicht zuletzt sein ausgeprägter Respekt vor der Natur bilden bei den Cantine die Grundlage zur Erzeugung herausragender Kreszenzen. Jede einzelne Flasche ist Botschafterin ihres einzigartigen Terroirs, interpretiert dessen individuelle Gegebenheiten unverfälscht und erzählt auf diese Weise auch von Leonardos außergewöhnlicher Beziehung zu seiner Heimat und deren Reben. Es ist die Motivation, die im Mittelpunkt steht, die genialen Intuitionen von Leonardo zu realisieren und Wein zu keltern, der seine Historie am besten auszudrücken und die Exzellenz der Weinbauregion hervorzuheben weiß. Mit modernen Lösungen wird die Annäherungsweise des Genies reinterpretiert. So wird heute der innovativen und naturnahen Metodo Leonardo® gefolgt, um die Essenz eines jeden einzelnen Terroirs zu erhalten.

**Weingut:**

Leonardo da Vinci

**Inhaber:**

Kooperationsgemeinschaft aus  
etwa 160 Mitgliedern

**Gründungsjahr:**

1961

**Herkunft:**

Toskana

**Kellermeister/Önologe:**

Riccardo Pucci

**Rebfläche in Hektar:**

750 ha in und um Vinci im Herzen  
des Chianti-Gebiets

**Flaschenproduktion jährlich:**

6.000.000

**Zertifizierung:**

BRC; IFS

**Rebsortenspiegel:**

Sangiovese, Merlot, Syrah,  
Colorino, Vermentino, Trebbiano

**Terroir:**

Es herrschen ideale  
Bedingungen. Auf milde Winter  
folgen feuchte Frühlingsmonate  
mit genügsamen Regentagen  
und heiße trockene Sommer mit  
wenigen Schauern. Ähnlich  
verhält es sich etwas weiter  
südlich in Montalcino. Das Klima  
ist das ganze Jahr über gemäßigt  
warm ohne zu heiße  
Sommermonate. Die anliegenden  
Wälder diffundieren die  
Temperaturen und bieten im  
Winter, wie auch im Sommer  
Schutz vor zu heißen bzw. zu  
kalten Temperaturen. Je nach  
Höhe der Lagen trifft man auf  
Mergel, Kalkstein und

verschieden feine Sandböden.  
Die Böden weisen eine optimale  
Auswahl an Mineralsalzen auf.

**Besonderheiten:**

**Webseite:**

<http://www.cantineleonardo.it/>

**Facebook:**