



METODO *Leonardo*®

Leonardo da Vinci
VINI ISPIRATI DAL GENIO



DIE METODO LEONARDO®

Die Metodo Leonardo® ist ein seriöses Forschungsprojekt, das sich auf Leonardos Studien der Önologie stützt. Leonardo verstand es, Qualitätsweine durch eine sorgfältige Beobachtung aller natürlichen Phänomene, die zur vollen Reifung der Weintrauben führen, und durch die Erfindung von Werkzeugen und Techniken zur Optimierung der Umwandlung der Trauben in Wein zu erzielen.

Nach jahrelangem Studium hat Leonardo da Vinci Spa eine önologische Methode rekonstruiert, die sich aus den Hinweisen des Genies ableitet, und sie als Metodo Leonardo® bezeichnet. Diese Methode ist registriert und wird streng bewacht, da sie der Schlüssel zur Qualität der Weine ist.

Die Metodo Leonardo® ist heute ein exklusives und vorbehaltenes Produktionsprotokoll von Leonardo da Vinci Spa, das bei der Herstellung mehrerer Weinkollektionen angewendet wird, die die beste italienische Weinproduktion repräsentieren.

DIE ENTWICKLUNG DER METODO LEONARDO®:

Die Methode ist kein statisches und endgültiges weinbauliches und önologisches Traktat. Um dem kreativen und visionären Ansatz Leonardos gerecht zu werden - der vor 500 Jahren wie heute seine Forschungen fortgesetzt und weitere Entwicklungen erahnt hätte -, ist es wichtig, dass die Methode auch heute noch angewendet wird. **Die Metodo wird dank des Engagements und der Kompetenz von Leonardo da Vinci Spa ständig weiterentwickelt und verbessert.**

Für die Gesellschaft besteht die Aufwertung von Leonardos Beitrag zur Welt des Weins nicht ausschließlich in der modernen Neuinterpretation seiner Intuitionen. Vielmehr geht es um **die Wiederherstellung und Anwendung seiner Haltung und seiner Neigung, diese Methodik und ihre Kriterien der Exzellenz zu erforschen.**

Die Metodo wurde von Leonardo da Vinci Spa durch die Formalisierung eines **Produktionsprotokolls konkretisiert, das bestimmte quantitativ-qualitative Parameter festlegt, die die Weine aufweisen müssen, um zu den Produktionen der Marke Cantine Leonardo da Vinci zu gehören und den Schriftzug "Metodo Leonardo®" auf dem Etikett zu tragen.**





WAS IST DIE METODO LEONARDO®?

Die **Metodo Leonardo®** ist eine weinbauliche und önologische Spezifikation, die aus einer Reihe von spezifischen Produktionsprotokollen für jede der wichtigsten Phasen der Weinherstellung besteht:

- ein spezifisches Protokoll für **die Anbauphase im Weinberg**, das die Techniken der natürlichen Bodendüngung, das Ernährungssystem der Rebe und die Eigenschaften der Belichtung und Belüftung der Blätter und der Traube berücksichtigt
- ein spezifisches Protokoll für **die Erntephase**, das sich auf den Reifegrad, den Säuregrad und den Zuckergehalt der Trauben bezieht
- ein spezifisches Protokoll für die **Phase der Weinbereitung**, das sich auf die Vorgänge des Kelterns, des Abbeerens, der Mostklärung, der Gärung und des Abfüllens bezieht
- ein spezifisches Protokoll für **die Phase der Veredelung, des Ausbaus und der Lagerung des Weins**, das sich auf die Techniken des Umfüllens, der Entwicklung und des Filterns der Weine bezieht.

DIE PRODUKTQUALITÄT

Für jede dieser Phasen hat das Unternehmen sein eigenes Know-how entwickelt und geschützte, exklusive und vertrauliche Techniken, Produkte und Verfahren geschaffen.

In regelmäßigen Abständen schulen die Experten von Leonardo da Vinci Spa, die Hüter der Metodo Leonardo®, die Techniker und Agronomen der angeschlossenen Weinkellereien, um die Anweisungen für die Herstellung ausgezeichneter Weine in die Praxis umzusetzen.

Jedes Jahr wird ein Dokument, eine Art Vademecum, erstellt, das die zu befolgenden technischen Hinweise enthält und an alle am Projekt beteiligten Weingüter weitergegeben wird.





www.leonardodavinci.it