



CANTINE LEOPARDI

Vino, tradizione, gusto:
il cuore della toscana in ogni sorso

INDICE

La nostra storia	4
INFINITO rosso IGT 2024	8
INFINITO bianco IGT 2024	10
ASPASIA rosato 2024	12
'98 vermentino 2024	14
Contatti	17

LA NOSTRA STORIA

Cantine Leopardi è il continuo di una storia nata negli anni 50.

I nostri bisnonni e nonni con le loro famiglie sono partiti negli anni 50 dalle Marche, precisamente da Porto Recanati (MC), per arrivare a Fauglia, in Toscana.

Hanno lasciato tutto, tentando la fortuna. Hanno acquistato la vecchia Fattoria Ferrucci, presente in quel momento con i terreni, fabbricati e azienda. E nel 1950 è nata la Cooperativa Leopardi. L'unione di più famiglie che cooperando insieme hanno creato il loro lavoro e gettato le basi per una vita nuova.

La Cooperativa Leopardi si occupava della coltivazione di cereali, della produzione di vino e dell'allevamento di bestiame.



Col passare degli anni la cooperativa è stata chiusa, ma le famiglie sono rimaste e anche il loro lavorare e convivere insieme, supportandosi e aiutandosi fra loro.

Noi, dal 2024, stiamo riprendendo insieme il progetto dei nostri nonni.

Così nasce l'idea di Cantine Leopardi. Un'azienda fatta di un nuovo modo di fare agricoltura, unito alle nostre origini.

Nuovi metodi, nuove lavorazioni e nuove idee, insieme alle basi di un'agricoltura genuina come usava fare in passato.

Questo progetto è nato con la voglia di riportare il duro lavoro fatto in passato dalle nostre famiglie in una nuova realtà con idee giovani.

Abbiamo ripreso in mano i vigneti (di circa 10 anni) passando ad una coltivazione biologica e, con la voglia di crescere, nel 2024 ne abbiamo impiantati altri 2 ettari.



Vogliamo valorizzare il nostro territorio, creare unione con le aziende e associazioni vicino a noi e crediamo a un rapporto di fiducia con i nostri clienti.

Puntiamo a creare prodotti di qualità che possano soddisfare le vostre aspettative, per questo ci occupiamo noi di tutte le fasi che partono dalle lavorazioni nei vigneti (dalla potatura alla raccolta) e, passando dai processi in cantina, fino all'imbottigliamento.

Il nostro legame con questa azienda è soprattutto un legame affettivo del posto in cui siamo nati e cresciuti e che per noi ha una storia significativa e importante iniziata ormai oltre 70 anni fa.

Per questo teniamo molto a valorizzarne il significato e far conoscere Cantine Leopardi per quello che è stato e che sarà.

Non vi resta che venire a trovarci.

I NOSTRI VINI



INFINITO

rosso IGT 2024

Temperatura di servizio

16-18°C

Capacità di invecchiamento

3 anni

Anno

2024

Sistema di allevamento

Guyot semplice con circa 5-6 gemme per pianta

Tipo di coltivazione vitigno

Biologica

Epoca e tipo di vendemmia

Terza decade di settembre

Uve

Sangiovese, Merlot e Canaiolo

Vinificazione

Pigiadiraspatura seguita da macerazione delle vinacce per circa 10/15 giorni. Durante la fermentazione si eseguono quotidianamente numerosi rimontaggi e “delestages”. Al termine della fermentazione alcolica, segue la svinatura e il completamento della fermentazione malolattica

Affinamento

In tini in cemento per circa 3 mesi

Gradazione alcolica

13,5%

Area di produzione

Fauglia (PI) Toscana

Note di degustazione

Di colore rosso profondo con riflessi violacei. All'olfatto profumo di frutti di bosco, note di rosa e un leggero sentore di amarena e spezie. Sapore caldo, pieno e vellutato

Abbinamenti gastronomici consigliati

Si abbina a primi e piatti molto saporiti come brasati e selvaggina, ma anche a carni rosse arrosto o alla griglia. Adatto anche per salumi e formaggi di media stagionatura.



INFINITO

bianco IGT 2024

Temperatura di servizio

10-12°C

Capacità di invecchiamento

6 mesi

Anno

2024

Sistema di allevamento vitigno

Guyot semplice con 7 gemme per pianta

Tipo di coltivazione

Biologica

Epoca di vendemmia

Seconda decade di settembre

Uve

Trebbiano e Vermentino

Vinificazione

Vinificazione in bianco con una pressatura soffice.

Viene fatto fermentare e decantare in serbatoi di acciaio inox

Affinamento

In acciaio inox per circa tre mesi

Gradazione alcolica

13%

Area di produzione

Fauglia (PI) Toscana

Note di degustazione

Vino fermo, secco e asciutto, ma anche fruttato e aromatico.

Dal colore giallo tenue. È un vino a poter bere anche freddo,
per sentirne un sapore fragrante

Abbinamenti gastronomici consigliati

Perfetto da abbinare con carne, pesce, formaggi, ma anche dessert.



ASPASIA

rosato 2024

Temperatura di servizio

10-12°C

Capacità di invecchiamento

2 anni

Anno

2024

Sistema di allevamento vitigno

Guyot semplice con circa 8 gemme per pianta

Tipo di coltivazione

Biologica

Epoca e tipo di vendemmia

Seconda decade di settembre

Uve

Sangiovese

Vinificazione

Vinificazione in rosato. Breve macerazione di qualche ora di mosto e uve. Dopodichè pressatura leggera.

Fermentazione in bianco in tini in acciaio inox e svinatura finale

Affinamento

Tini in acciaio inox

Gradazione alcolica

12,5%

Area di produzione

Fauglia (PI) Toscana

Note di degustazione

Dal colore rosa cerasuolo. Si apre in degustazione con intensi profumi di fragoline di bosco, mela, pompelmo, melograno. Al palato è fresco e di buono spessore con finale avvolgente e setoso

Abbinamenti gastronomici consigliati

Di grande versatilità negli abbinamenti, perfetto come aperitivo, negli antipasti di pesce, ma si sposa perfettamente anche con pietanze come i risotti o le carni bianche e salumi.



‘98

vermentino 2024

Temperatura di servizio

10-12°C

Capacità di invecchiamento

6 mesi

Anno

2024

Sistema di allevamento vitigno

Guyot semplice con 7 gemme per pianta

Tipo di coltivazione

Biologica

Epoca di vendemmia

Seconda decade di settembre

Uve

Vermentino

Vinificazione

Vinificazione in bianco con una pressatura soffice.

Viene fatto fermentare e decantare in serbatoi di acciaio inox

Affinamento

In acciaio inox per circa tre mesi

Gradazione alcolica

13%

Area di produzione

Fauglia (PI) Toscana

Note di degustazione

Vino fermo, secco e asciutto, ma anche fruttato e aromatico.

Dal colore giallo tenue. È un vino a poter bere anche freddo,
per sentirne un sapore fragrante

Abbinamenti gastronomici consigliati

Perfetto da abbinare con carne, pesce, formaggi, ma anche dessert.



Scansiona il Qr-code

O vai su

www.cantineleopardi.com

Cantine Leopardi s.s.a.

Via del Cerrone 9

56043

Fauglia (PI)

☎ 3533759259

✉ info@cantineleopardi.com