

# LEREMO

## Montecucco Rosso DOC



*“Leremo” è il nostro Montecucco Rosso, un vino fresco, ma al tempo stesso di buona struttura. Prende il nome dall’Eremo di San Pellegrino, un antico rudere che si trova nelle nostre terre, poco distante dal centro aziendale. L’Eremo era un luogo di meditazione e preghiera immerso nella natura dove trovavano riparo e accoglienza pellegrini e viandanti ai quali sicuramente veniva offerto ristoro con un bicchiere di buon vino!*

**Vitigni:** Sangiovese 65%, Merlot 30%, Cilieggiolo 5%

**Collocazione geografica del vigneto:**

*in località “Villa Patrizia” dai 350 ai 380m s.l.m.  
con esposizione sud-ovest in zona collinare.*

**Sistema d’allevamento e produzione:**

*cordone speronato; 60 q.li/ha*

**Composizione del terreno:**

*tessitura franco argillosa, suoli calcarei non molto profondi da galestro e alberese.*

**Vinificazione:**

*in vasche d’acciaio con controllo termico.  
Fermentazione spontanea; macerazione di circa 10 giorni  
in relazione all’annata. Affinamento in acciaio  
e successivamente in bottiglia per almeno 3 mesi.*

**Biologico:** certificato Bioagricert (codice operatore B99M)



**Villa Patrizia**, azienda agricola biologica, di Romeo Bruni  
58050 Cana, Roccalbegna (GR)  
tel. +39 0564 98 20 28 - fax. +39 0564 98 21 40  
info@villa-patrizia.com www.villa-patrizia.com



# VILLA PATRIZIA