

25hl

Varietà:	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Denominazione:	Toscana Indicazione Geografica Tipica - Rosso
Vendemmia:	2016
Vendemmia:	selezione in campo e raccolta delle uve a mano, secondo la maturità fenolica di ciascuna varietà.
Vinificazione:	l'applicazione sulle uve del metodo Purovino® (iperossigenazione a temperatura controllata), consente di eliminare completamente l'utilizzo dei solfiti nel corso della vinificazione. Il processo si svolge interamente in tini di acciaio inox, partendo dalla fermentazione alcolica, ad una temperatura di circa 25°C, per proseguire poi con una fase di macerazione sulle bucce per circa 10gg, al termine della quale ha inizio la fermentazione malolattica.
Affinamento:	in barriques di secondo e terzo passaggio per circa 6 mesi, cui segue un periodo di affinamento in bottiglia per ulteriori 12 mesi.
Note di degustazione:	ha un colore rosso rubino, con sfumature porpora-violacee, molto intenso al naso, etereo con note balsamiche mentolate e di boisé, speziatura di pepe nero e sentori di frutti rossi. Il gusto è caldo, rotondo, sapido, equilibrato e giustamente tannico.
Abbinamenti:	si sposa bene con i salumi e formaggi di media stagionatura, carni alla brace, cacciagione leggera e da piuma, zuppe di legumi.
Temperatura di servizio:	18°C, stappando la bottiglia almeno un quarto d'ora prima della degustazione.
Tenore alcolico:	13,5%
Nr. di bottiglie prodotte:	2.544
Bottiglia:	bordolese pesante da 75 cl



ENOFORIA