



LAVANDAIA, ALTA

IGT TOSCANA ROSSO
VINO BIOLOGICO



Uvaggio
Syrah

Terreno
Argille e scheletro

Altitudine
140 m s.l.m.

Esposizione
Nord-Ovest

Impianto vigne
2009

Sistema di allevamento
Capovolto Lucchese

Epoca di vendemmia
Settembre

Raccolta e vinificazione
Raccolta manuale a metà settembre, con cernita del grappolo e diraspatura. Gli acini vanno incontro a macerazione pre-fermentativa a freddo per circa 48 ore a seguito delle quali avviene la pigiatura. La fermentazione avviene in acciaio inox e tine troncoconiche di legno a temperatura controllata.

Affinamento
In barriques di rovere francese per 24 mesi, successivamente in bottiglia per minimo 6 mesi.

Note sensoriali di base
Colore_ rosso rubino intenso con riflessi purpurei.
Profumo_ aromi varietali di ribes e ciliegia matura, profumi di caffè, tabacco tostato e nota speziata di pepe nero in sottofondo.
Palato_ armonico e ben strutturato con tannini decisi ma maturi, caldi e avvolgenti. Sapidità ben definita.