



LAVANDAIA, BASSA

IGT TOSCANA ROSSO
VINO BIOLOGICO



Uvaggio

Sangiovese, Canaiolo, Colorino

Terreno

Franco sabbioso

Altitudine

50 m s.l.m.

Esposizione

Nord-Est

Impianto vigne

2009

Sistema di allevamento

Capovolto Lucchese, Cordone Speronato, Alberello

Epoca di vendemmia

Ottobre

Raccolta e vinificazione

Raccolta manuale, con cernita del grappolo e diraspatura. Gli acini vanno incontro a macerazione prefermentativa a freddo per circa 48 ore a seguito delle quali avviene la pigiatura. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, la macerazione ha una durata di 15-20 giorni.

Affinamento

In barriques di rovere francese per 20 mesi, successivamente in bottiglia per minimo 6 mesi.

Note sensoriali di base

Colore rosso rubino brillante, profumo aromi varietali di marasca e frutti rossi, ammorbiditi da una piacevole nota boisé, caldo e setato al palato, con una notevole dolcezza data dai tannini rotondi e maturi, ben bilanciata da un'equilibrata sapidità finale.